DISSERTATIONS
SUR L'UTILITÉ, ET LES BONS ET MAUVAIS EFFETS
DU TABAC, DU CAFÉ, DU CACAO ET DU THÉ,
ORNÉES DE QUATRE PLANCHES EN TAILLE-DOUCE;

PAR M. BUC'HOZ,

Médecin de M*ONSIEUR, Frere du Roi, ancien Médecin de Monſeigneur Comte* D'A*RTOIS, & de feu Sa Majeſté le Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de Bar, Membre de pluſieurs Académies, tant Etrangeres que Nationales.*

SECONDE ÉDITION.

Prix trois livres dix ſols.



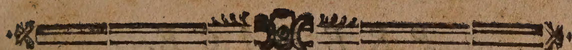
A PARIS,

Chez { L'AUTEUR, rue de la Harpe, n°. 109.
DE BURE, l'aîné, Libraire, rue Serpente,
ET la Veuve TILLIARD, & Fils, Libraires, rüe de la Harpe. }

1788.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILÉGE DU ROI.





PRÉFACE.

Les Differtations dont nous donnons ici une nouvelle édition, font au nombre de cinq, & extraites de notre *Hiftoire-Générale & Economique des Plantes.* Le Public a paru défirer de les voir réunies dans un volume portatif; c'eft pour nous y conformer que nous les publions fous ce format *in*-8°. Nous avons joint à ces Differtations quatre Planches gravées, qui repréfentent les figures des plantes dont il y eft fait mention. Un Pyrate Liégeois, pour nous enlever les fruits de nos travaux, a publié une contrefaçon de quatre de ces Differtations, qui eft très-fautive & fans aucune planche ; pour prouver au Public notre défintéreffement, nous nous contentons de nos débourfés, & nous donnons ce Recueil de Differtations, quoiqu'il foit

orné de quatre Planches en taille-douce, pour le prix modique de trois livres dix ſols. Nous parapherons cette édition de notre propre main, pour la diſtinguer de la contrefaçon.





DISSERTATION

SUR LE TABAC,

Et fur fes bons & mauvais effets.



CE genre de plante, connu fous le nom de *Nicotiana*, *Tourn. Tabacum mexic. Tornabona*, *Cæfalp*, *caffin J. B. Blennochoës*, *pachyphylla*, *Renealm. Tamaka Seneg.*; en françois, *Tabac*, *Petun*. Son caractère eft d'avoir le périanthe du calice monophyle, oval, à demi fendu en cinq, perfiftant; la corolle eft monopétale, infundibuliforme; le tube eft plus long que le calice; le limbe eft ouvert, à demi fendu en cinq, à cinq plis; les filamens des étamines font au nombre de cinq, en forme d'alènes, prefque de la longueur de la corolle, montans; les anthères font oblongues, le germe du piftil eft oval; le ftil eft filiforme, de la longueur de la corolle; le ftigmate eft en tête, échancré; le péricarpe eft une capfule ovale, rayée de chaque côté, à deux loges, s'ouvrant par le fommet; les réceptacles font à demi ovales, pointillés, attachés à la cloifon; les femences font nombreufes, en forme de reins, ridées. Ce genre varie par la figure de fes

feuilles & de ses fleurs, qui sont, ou pointues, ou obtuses : il fait partie de la cinquième classe du systême du Chevalier de Linné, qui comprend les plantes pentandriques, & du premier ordre de cette classe, destinées aux monogyniques : cet auteur en admet sept espèces.

La première espèce est le tabac ordinaire : *Nicotiana Tabacum. Nicotiana foliis lanceolato-ovatis sessilibus decurrentibus, floribus acutis. Linn. syst. plant. edit. Reich. t.* 1, *p.* 502. *Mat. Med.* 64. *Mill. dict. n°.* 2. *Black.*, *t.* 146, *Kniph. Cent.* 4 *t.* 45. *Ludw. Ect. t.* 167. *Knor. Del.* 1, *t. T.* 2 *Sabb. Hort.* 1, *t.* 89. *Nicotiana foliis lanceolatis. Hort. Cliff.* 56. *Hort. Ups.* 45. *Roy. Lugdb.* 423. *Sp. plant.* 1, *p.* 180. *Nicotiana major latifolia. Bauh. pin.* 169. *Blennochoes Reneal. Spec.* 37 ; en allemand, *Tabak* ; en anglois, *Tobaco* ; en italien, *Tabacco.* La racine de cette espèce est rameuse, fibreuse, blanchâtre ; la tige s'élève depuis trois jusqu'à cinq pieds, grosse d'un pouce, ronde, velue, branchue, remplie de moëlle ; les feuilles sont alternes, larges, lancéolées, nerveuses, velues, glutineuses, adhérentes par leur base, courantes ; les fleurs naissent au sommet, rassemblées en bouquet, infundibuliformes, dont le tube est plus long que le calice, le lymbe ouvert, divisé & replié en cinq parties ; la corolle est rougeâtre ; la capsule du fruit est remplie d'un si grand nombre de petites semences, qu'on y en a compté jusqu'à mille, & qu'au rapport de J. Ray, un seul pied de tabac a produit 36000 grains. Cette espèce est représentée dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 146 ; dans la quatrième centurie de Kniphof, pl. 55 ; dans l'*Ectypa vegetab.* de Ludwig, pl. 167 ; dans le *Thesaurus rei herbariæ* de Knorr, t. 1, pl. T. 11 ; dans l'*Hortus romanus*, t. 1, pl. 89 ; dans le *Specimen*

de Renéalme, pl. 38 & dans nos *Dons merveilleux dans le règne végétal*, t. 1, pl. 7. Elle croît naturellement dans l'Amérique, d'où elle nous a été apportée, en 1560. Si on la préſerve des gelées, elle eſt vivace.

Le tabac eſt une plante ſi uſuelle, que preſque tout le monde en fait uſage. La nature n'a jamais rien produit qu'on ait employé ſi univerſellement & ſi rapidement. Deprades, qui nous a donné l'hiſtoire du tabac, prétend que les Eſpagnols furent les premiers qui connurent cette plante; ils la découvrirent à *Tabacco*, province du royaume d'Iucatan, où elle croît naturellement. Fernandez de Tolède en envoya, en 1560, de la ſemence en Eſpagne & en Portugal : l'année ſuivante, Mr. Nicot, Ambaſſadeur de France dans ce dernier royaume, fit ſemer dans ſon jardin la graine de cette plante, qu'un Gentilhomme, Garde des Chaſſes de Sébaſtien, Roi de Portugal, lui avoit donnée; elle y crût parfaitement bien, & s'y multiplia beaucoup; ce fut pour lors, qu'un des Pages de cet Ambaſſadeur fit par haſard l'eſſai de cette plante; il en appliqua le jus & le marc ſur un ulcère malin, connu ſous le nom de *noli me tangere*, qu'un de ſes parens avoit au nez, en peu de temps il fut guéri. Cette guériſon ſe fit ſous les yeux même de l'Ambaſſadeur, & des plus habiles Médecins du pays, qui en voulurent être les témoins oculaires. Peu de tems après il ſe préſenta une autre occaſion, pour faire uſage de cette herbe; le cuiſinier du même Ambaſſadeur ſe coupa preſqu'entièrement le pouce avec un grand couteau de cuiſine; le Maître d'Hôtel eut recours à cette plante, & la plaie fut guérie, après cinq ou ſix appareils; ces deux cures mirent en peu de tems la Nicotiane en réputation.

A Lisbonne on ne parloit que de cette plante; un Gentilhomme de campagne, ayant depuis deux ans un ulcère à la jambe, tâcha par tout moyen de se procurer de cette herbe; il n'en eut pas fait usage pendant dix ou douze jours, qu'il en fut radicalement guéri. Une femme, dont le visage étoit entièrement couvert d'une dartre encroûtée, fut guérie par cette plante, en en appliquant le jus & le marc, pendant huit jours, sur la partie malade. Le fils d'un Capitaine ayant les écrouelles, pour la guérison desquelles on vouloit l'envoyer en France, vint consulter l'Ambassadeur, qui l'en dissuada, en lui conseillant de faire usage de l'herbe miraculeuse qu'on cultivoit dans ses jardins; il ne s'en eut pas plutôt servi, qu'il s'apperçut d'un grand changement, & enfin d'une guérison radicale. Mr. Nicot, voyant des phénomènes de cette plante si merveilleux & si souvent réitérés, ayant d'ailleurs été instruit que Madame de Montigny étoit morte à Saint-Germain-en-Laye d'un ulcère aux mammelles, auquel on n'avoit pu apporter aucune guérison, & que Madame la Comtesse de Ruffa avoit le visage couvert d'une dartre, qu'aucun médicament n'avoit pu guérir, s'empressa de faire part de cette plante à sa patrie; il en envoya à François I, son Maître, & à la Reine mère, nommée *Cathérine de Médicis*, avec la façon de la cultiver & de l'employer; depuis ce tems, on a cultivé cette plante en France.

Amurat IV, Empereur des Turcs, le Grand-Duc de Moscovie & le Roi de Perse, défendirent l'usage du tabac à leurs sujets, sous peine de la vie, ou tout au moins d'avoir le nez coupé.

On trouve une bulle d'Urbain VIII, par la-

quelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les égliſes : ſi cette bulle n'a pas été révoquée, combien n'y a-t-il pas d'excommuniés, ſans le ſavoir, parmi les Catholiques Romains ?

Jacques Stuard, Roi d'Angleterre, a compoſé lui-même un traité contre l'uſage du tabac. Le père Labat, Jacobin, dans ſon voyage d'Amérique, rapporte que cette plante fut comme une pomme de diſcorde, qui alluma une guerre très-vive entre les ſavans.

Mr. Fagon, premier Médecin de Louis XIV, s'en déclara l'antagoniſte ; il compoſa contre cette plante, pluſieurs ouvrages, entr'autres une thèſe fameuſe, qui a été ſoutenue pluſieurs fois dans les écoles de Médecine de Paris : on rapporte de ce premier Médecin, qu'il prenoit ſans ceſſe du tabac, dans le tems même que, par de nouveaux argumens, il cherchoit à fermer la bouche à ſes adverſaires; un pareil exemple étoit une apologie, ou plutôt un ſyllogiſme, qui pouvoit renverſer aiſément ſon ſyſtème ; auſſi diſoit-on à ce Médecin de mettre ſon nez d'accord avec ſon argumentation.

» Quel a été l'homme aſſez téméraire, dit Mr. » Fagon, dans cette thèſe, pour eſſayer le » premier un poiſon plus redoutable que la ciguë, » plus terrible que le pavot & plus funeſte que la » juſquiame & la mandragore ; lorſqu'il a ouvert » ſa tabatière, il ne ſavoit pas qu'il ouvroit la » boîte de Pandore, d'où devoient ſortir mille » maux plus cruels les uns que les autres ; & en » effet, auſſi-tôt qu'on en a pris, pour la première » fois, on reſſent un trouble qui ſemble nous avertir de la préſence d'un poiſon que nous venons » de prendre : l'eſtomac eſt renverſé par les nau» ſées & les vomiſſemens ; la tête eſt ſaiſie d'une

» ivresse qui lui occasionne des éternuemens & des
» étourdissemens ; les yeux sont couverts de ténè-
» bres semblables au voile que tire la mort au der-
» nier instant de la vie ; le corps entier éprouve un
» frissonnement semblable à celui de la fièvre ; le
» cœur lui-même se rallentit dans son action, &
» quelquefois la suspend ; en un mot, la mémoire,
» le jugement & tous les sens sont troublés,
» lorsqu'on fait malheureusement l'épreuve du
» tabac.

» Peut-on, continue Mr. Fagon, ne pas être
» épouvanté de pareils symptôme ; & un homme
» de bon sens voudra-t-il exposer sa vie, pour se
» familiariser avec son bourreau ? Il abandonnera
» cette triste ressource aux malheureux, pour chas-
» ser leurs ennuis dans leurs travaux, leurs misères
» & leurs tourmens. Il ne se laissera pas séduire
» par les funestes appas d'une poudre qui lui gâte
» le nez, & d'une fumée qui lui salit la bouche ;
» si par malheur, malgré tous ses conseils, il
» cherche à s'en faire une dangereuse habitude,
» alors tous les efforts de la raison, & tous les
» avis sont inutiles, il ne peut plus se débarras-
» ser de cet ennemi : pernicieuse volupté, qui
» sembles aveugler ceux que tu as préoccupés !
» Tous les autres plaisirs entraînent avec eux une
» satiété qui les affoiblit ; il n'y a que celui de
» prendre du tabac qui dégénère en une malheu-
» reuse nécessité. Le nez, cet organe destiné pour
» être l'instrument de l'odorat, n'est pas fait pour
» servir d'égoût à toutes les humeurs qu'il plaît
» d'y attirer par la force. Il est vrai que, dans
» l'enfance & la vieillesse, les humeurs se portent
» plus abondamment vers la membrane pituitaire ;
» mais, dans un âge mûr, se provoquer un ca-
» tharre continuel, c'est placer trop près du siège

» de l'ame, un réceptacle d'immondices; c'eſt » dépouiller le ſang d'une ſéroſité qui lui eſt né- » ceſſaire; c'eſt appeller au plus vîte une mort » qui ne venoit qu'à pas lents : une pareille paſ- » ſion doit être regardée comme celle qui nous » porte vers le ſexe; l'une eſt pour les narines » ce que l'autre eſt pour le ſentiment de la géné- » ration : on a dit que ce dernier attrait étoit une » courte épilepſie; on pourroit dire que le pre- » mier eſt une épilepſie continuelle; les fréquens » éternuemens ne ſont-ils pas de véritables convul- » ſions, qui peuvent déranger les fonctions qui ſe » font dans les parties fort éloignées de la tête ? » Pour ſe convaincre de cette vérité, il ſuffit de » jeter les yeux ſur les femmes hyſtériques, ou » ſur les vaporeux, qui perdent connoiſſance » pour avoir ſenti la moindre odeur ; cependant, » malgré toute ſa ſévérité, Mr. Fagon ne peut » s'empêcher d'admettre, dans le tabac, quelques » bonnes qualités; mais, plus ces qualités ſont » admirables, plus elles ſont redoutables : il faut » craindre nos ennemis dans les tems même qu'ils » viennent à nous les mains chargées de préſens : » *Timeo Danaos, vel dona ferentes.*

Cependant, ſi l'on en croit ceux qui ont entrepris la défenſe du tabac contre Mr. Fagon & ſes antagoniſtes, cette plante eſt le plus riche tréſor qui ſoit venu du pays de l'or; elle réunit en elle ce que les autres plantes n'ont que ſéparé. La nature, ſi merveilleuſe en ſes productions, a eu tort, diſent-ils, de la cacher pendant ſix mille ans à la plus belle partie du monde; elle fut, pour ainſi dire, injuſte de la réléguer pendant ſi long-tems parmi les ſauvages & les barbares, & d'avoir plus d'indulgence pour eux que pour nous : enfin, le ta-

bac, continuent-ils, marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.

Le nom vulgaire de tabac, qu'on a donné à cette plante, tire son étymologie du pays d'où il nous a été apporté. Les naturels du pays lui ont donné celui de *Petun*, que nous avons latinisé en *petunum*. Tout le monde sait que ses noms de *Nicotiane*, d'*Herbe de grand-Prieur* & d'*Herbe à la Reine*, ne lui sont venus, que parce que Mr. Nicot, Mr. le grand-Prieur, & la Reine Cathérine de Médicis, ont été les premiers qui l'ont mis en réputation. Le Cardinal de Sainte-Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tornabon, Légat en France, qui la firent connoître en Italie, lui acquirent le nom d'*Herbe de Sainte-Croix* & de *Tornabonne*. Plusieurs la nomment la *Buglose* ou la *panacée antarctique*; d'autres, l'*herbe sacrée* ou *sainte*, à cause de ses vertus miraculeuses. Quelques Botanistes, par rapport à sa vertu narcotique, qui lui est commune avec la jusquiame, en ont fait une espèce, & l'ont nommée la *Jusquiame du Pérou*; mais ils ont tort, elle n'en a ni le port, ni la fleur, ni la configuration.

Les auteurs qui ont écrit sur cette plante, sont Magneuzes, Thorius, Gilles Éverhard, Simon Pauli, qui s'est totalement déclaré son antagoniste; Jacques I, Roi d'Angleterre, Schroder, Charles Etienne, Jean Libuldus, Victor Pella, Beverstein, Maradon, Scriverius, Lauremberg, Alstadius, Cohausen, de Prades, Jean Liebault, Dubois, &c.

Pour ce qui concerne la culture du tabac, rien n'est plus facile; il demande une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & mon-

dée avec du fumier conſommé : Il ſe sème à la fin de Mars ; vous faites un petit trou en terre de la groſſeur d'un doigt ; vous y jettez dix ou douze grains de tabac, & vous rebouchez le trou ; lorſqu'il eſt levé, vous arroſez la plante pendant le tems ſec, & vous la couvrez avec des paillaſſons pendant le grand froid ; comme chaque grain pouſſe une tige, il faut en ſéparer les racines ; lorſque la plante eſt parvenue à la hauteur de deux ou trois pieds, vous coupez le ſommet de chaque tige, avant qu'elle fleuriſſe, & afin qu'elle ſe fortifie, vous arrachez celles qui ſont piquées de vers, ou qui veulent ſe pourrir. Comme on ne fait uſage que des feuilles de tabac, pour connoître ſi elles ſont mûres, il faut qu'elles ſe détachent facilement de la plante ; c'eſt pour l'ordinaire ſur la fin d'Août ; vous cueillez pour lors les plus belles, vous les enfilez par la tête, vous en faites des paquets, & vous les mettez ſécher dans un grenier ; vous laiſſez la tige en terre, pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir ; vous gardez quelques tiges, que vous ne pincez pas, afin d'avoir de la ſemence pour l'année ſuivante, que vous pouvez conſerver juſqu'au mois d'Avril : on appelle les paquets de feuilles, *magnotes* ou *manoques.*

Il s'agit actuellement d'entrer dans le détail des différentes préparations du tabac : on commence d'abord par détacher les manoques ; on choiſit, parmi les bottes des feuilles, celles propres à faire des robes. Les robes ſont les feuilles les plus longues & les plus larges, deſtinées à recouvrir les rolles ; on mouille les feuilles avec un balai ſervant d'aſper ſoir ; de-là on les paſſe à l'attelier des écôteurs ; pour ce qui

eſt des autres feuilles, on les amaſſe par couche, qu'on a auſſi ſoin d'aſperger : cette mouillade ſe fait pour l'ordinaire à rez-de-chauſſée ; on tranſporte enſuite les feuilles au premier étage, où il y a pluſieurs petits enfans, qui ſont occupés à les écôter, c'eſt-à-dire, à en ôter la côte longitudinale ; ils jettent les feuilles écôtées dans un panier, & les côtes derrière eux, qu'on raſſemble pour brûler ; ce qui fait de fort bonnes cendres, qui ſont même trop fortes pour leſſiver le linge ; les feuilles écôtées, on en fait des boudins & on les file. Ce travail ſe pratique ordinairement, ſur une table fort élevée, & diviſée par des cloiſons, en quatre parties égales, qui ſont les places d'autant d'ouvriers: chaque ouvrier prend une certaine quantité de feuilles proportionnée à la groſſeur qu'il veut donner au boudin ; il les comprime par un premier tord, & les fait paſſer enſuite, à l'ouvrier fileur, pour être filées les unes au bout des autres : celui-ci eſt ſervi par deux petits enfans, dont l'un lui fournit les boudins, & l'autre les robes pour les unir ; un troiſième fait tourner le rouet ; ordinairement le fileur a ſoin de ſe frotter les mains avec une éponge imbibée d'huile d'olive, pour que le boudin roule avec plus de facilité entre elles & la table ; lorſque le rouet eſt entièrement chargé, on le dévide pour faire paſſer le tabac au rolleur, qui eſt celui qui forme les rolles : les rolles ſont, comme tout le monde le ſait, des pelotes où le boudin eſt roulé pluſieurs fois ſur lui-même : voici la manière dont on les forme.

Le rolleur a devant lui, ſur une table, un inſtrument qu'on nomme *matrice*, garni de deux chevilles de bois, & ayant ſaiſi un bout de bou-

din, il l'applique à côté d'une des chevilles, & forme un écheveau composé de trois tours; il lie en trois endroits cet écheveau avec de la ficelle, & le retire ensuite de dessus la matrice; c'est cet écheveau qui occupe le centre du rolle, & en forme le noyau. Pour achever de le former, le rolleur attache le bout du boudin à une des extrémités, avec une petite cheville de bois, & continue de tourner le boudin autour du noyau, jusqu'à ce qu'il soit tout couvert: on forme ainsi trois, quatre ou cinq couches les unes sur les autres, dont on observe de bien serrer & cheviller les différens tours; on met ensuite ces rolles sous la presse pour les comprimer & les égaler: cette presse est composée de deux fortes tables de bois d'orme, qu'on approche l'une de l'autre, par le moyen de deux vis. Le tabac ainsi préparé, est celui dont on fait usage pour fumer.

Pour ce qui est du tabac que l'on veut mettre en poudre, on commence par en former des carottes, ce qui demande un autre travail; il faut d'abord couper le rolle en plusieurs longueurs égales; l'ouvrier qui est chargé de ce travail se nomme *coupeur*: il est debout devant une table solide, recouverte d'une planche sur laquelle il tire à lui le bout du boudin d'un rolle, qu'il a forcé auparavant de monter sur une machine à pivot, & l'ayant étendu, il applique dessus une mesure pour le couper, & en former des longueurs égales; ce qu'il continue jusqu'à ce que le rolle soit entièrement coupé, & il met ses longueurs dans des tasses à ce destinées.

Dans la manufacture de tabac établie en Lorraine, on a la méthode de faire détordre

les longueurs aussi-tôt qu'elles sont coupées, ce qui fait que les carottes qui en sont composées, ne paroissent être formées que d'une seule. Nous ne pouvons nous empêcher d'approuver cette manœuvre, qui se pratique rarement dans les autres manufactures. Tous les jours on fabrique dans cette manufacture, près de quinze cens livres de tabac, uniquement pour la consommation de la province. Tout ce que nous avons rapporté ici sur le travail du tabac, a été observé par nous-mêmes, pour pouvoir en rendre un compte plus exact au public.

Les longueurs, ou bouts de tabac, étant donc détorts, on les met dans des moules composés de deux pièces de bois creusées en gouttières demi-cylindriques ; on en joint ordinairement huit longueurs en chaque moule, qu'on a soin de graisser auparavant avec de l'huile d'olive : on pose ces moules sur une table au nombre de douze, & on range cinq tables l'une dessus l'autre ; on met ensuite ces tables sous une presse, qu'on serre par le moyen d'un levier de fer, à l'extrémité duquel est une grosse corde qui se roule autour d'une vis, à laquelle est appliquée la puissance motrice ; on laisse ainsi les moules, pendant vingt-quatre heures, sous la presse ; il y a dans la manufacture de Nancy, deux rangs de six presses chacun. Les vingt-quatre heures passées, on retire les carottes du moule, on les enveloppe aussi-tôt d'un ruban de fil tourné en spiral ; on les envoie de-là au ficeleur, & ensuite au pareur, qui, avec un couteau, coupe & ébarbe les extrémités des carottes. On fait usage de cette espèce de tabac, ainsi préparé, pour pulvériser : c'est ici le lieu de parler des différens tabacs

d'odeur, & de la façon de les purger; car tout le monde ſait la méthode de les réduire en poudre : ainſi nous la paſſerons ſous ſilence.

Pour purger le tabac il faut commencer par ajuſter une toile forte & bien ſerrée dans une cuvette qui ait un trou au-deſſous, que vous pouvez déboucher à volonté, pour en faire couler l'eau ; cette toile ſera rangée de façon qu'elle couvre tout le dedans de la cuvette, & qu'elle ſoit arrêtée en-dehors autour de barils. Vous mettez pour lors dedans votre tabac pulvériſé & de l'eau par deſſus; quand il aura trempé vingt-quatre heures, vous égouttez l'eau, vous en remettez enſuite de l'autre juſqu'à trois fois, après quoi vous paſſez le tabac dans votre toile, pour en exprimer l'eau le plus que vous pouvez ; le tabac ainſi préparé, faites-le ſécher au ſoleil, ſur des claies d'oſier, couvertes de toile très-ſerrée; vous le mettez de nouveau dans la cuvette, avec ſuffiſante quantité d'eau de ſenteur, telle que celle de fleurs d'orange, ou d'eau d'orange, vous laiſſez ainſi, pendant l'eſpace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous en exprimez l'eau, & vous le faites ſécher au ſoleil ; vous le remuez pour lors de tems en tems, & l'arroſez encore d'eau de ſenteur : par toutes ces précautions vous diſpoſez le tabac à recevoir l'odeur des fleurs. Si vous le voulez moins parfait, ou perdre moins de tabac, vous pouvez ne le paſſer qu'une fois à l'eau, pourvu qu'au moment que vous le faites ſécher au ſoleil, vous le remettiez pluſieurs fois en pâte, en l'arroſant deux ou trois fois d'eau de ſenteur.

Après avoir ainſi purgé votre tabac, vous avez une caiſſe garnie de papier ſec, au fond

de laquelle vous faites un lit de tabac de l'épaiſſeur d'un pouce, enſuite un lit de fleurs, ſoit de tubéreuſe, ſoit de jaſmin, ſoit d'orange, qui ſont celles qui communiquent plus aiſément leur odeur; vous continuerez ainſi les lits, tant & ſi long-tems que vous aurez de tabac. Après avoir laiſſé les fleurs ainſi rangées, pendant vingt-quatre heures, vous les ſéparez, en tamiſant le tabac, & vous en remettez d'autres; ce que vous continuerez pluſieurs fois, juſqu'à ce que votre tabac ait aſſez d'odeur; vous le mettez pour lors dans des boîtes afin de le conſerver.

Quand on veut donner au tabac l'odeur de roſe & de girofle, on ôte artiſtement le calice & le piſtil de la roſe, on y ſubſtitue un clou de girofle, ſans écarter les feuilles qui ſont entaſſées & preſſées; on met les boutons, ainſi préparés, dans un vaiſſeau de verre, que l'on bouche hermétiquement; on l'expoſe un mois ou environ au ſoleil, & on ſe ſert de ces boutons au lieu d'autres fleurs, pour ranger ſur les lits de tabac. Si vous voulez avoir du tabac de mille-fleurs, mêlez enſemble une quantité de fleurs de différentes odeurs, de façon qu'elles ſoient ſi bien ménagées les unes avec les autres, qu'il n'y en ait aucune dont l'odeur prédomine.

On prépare auſſi du tabac à odeur de civette. Prenez, pour le faire, un peu de civette dans la main, avec un peu de tabac; étendez de plus en plus cette civette, en la briſant dans la main avec du nouveau tabac, &, l'ayant ainſi mêlé & remêlé, en le remaniant, mettez le tout dans ſa boîte; vous en agirez de même pour les autres odeurs. Pour ce qui eſt du tabac ambré, il faut faire chauffer le cul d'un mortier, & y broyer

vingt grains d'ambre, en y ajoutant peu à peu une livre de tabac, que l'on manie ensuite entre les mains, pour bien mêler l'odeur. On fait différemment le tabac d'odeur à Rome, à Malte & en Espagne. A Rome, on prend du tabac parfumé aux fleurs, on le met dans un mortier, on verse dessus du vin blanc, on y ajoute ensuite des essences d'ambre & de musc, ou telles autres qu'il plaira : on remue le tabac, & on le frotte entre les mains.

A Malte, on ne prend que du tabac parfumé à fleurs d'orange ; on le parfume à l'ambre, ainsi qu'il a été dit en parlant du tabac ambré, on y ajoute ensuite quelques grains de civette, que l'on broie avec un peu de sucre dans un mortier, & que l'on mêle avec le tabac : ordinairement on met dix grains de civette pour une livre de tabac. Il y a encore à Malte une autre façon de faire le tabac à odeur : on prend des racines de rosier & de réglisse, on ôte la première peau de chacun à discrétion, on met les deux racines en poudre, & on les passe par un tamis, ensuite on lui donne l'odeur qu'on souhaite ; ou bien on le manie, soit avec un peu de vin blanc, soit avec de l'eau-de-vie, ou tant soit peu d'esprit-de-vin.

Pour faire le tabac parfumé à la façon d'Espagne, broyez dans un petit mortier environ vingt grains de musc, avec un peu de sucre ; ajoutez-y peu à peu du tabac au poids d'une livre ; broyez dix grains de civette ; remêlez, ensuite le tabac pour le charger de cette odeur ; maniez enfin le tout ensemble ; vous pouvez encore y ajouter vingt grains de vanille : ceux qui aiment l'odeur plus douce dans le tabac, peuvent mettre plus de tabac & moins de parfum.

Il faut tenir bien enfermés les tabacs d'odeur, de peur qu'ils ne s'éventent ; la plupart de ces tabacs sont fort nuisibles ; nous n'en conseillons pas l'usage.

Le tabac en poudre est à présent fort à la mode ; on s'en sert presque par-tout ; mais nous voyons que ceux qui en prennent avec excès, deviennent stupides & hébétés. Ceux au contraire qui en discontinuent l'usage, après s'en être long-tems servi, tombent dans des langueurs & des chagrins mortels : il est par conséquent important d'éviter de nous rendre esclaves de certaines habitudes, qui ne manquent pas souvent de devenir pernicieuses ; c'est pourquoi, dès qu'on s'est habitué à l'usage du tabac en poudre, il n'est guère possible de se l'interdire, &, quoique souvent il soit nuisible à notre constitution, & très-rarement utile, néanmoins il nous devient indispensablement nécessaire par l'habitude que nous en avons contractée. Cependant on peut dire, & avec raison, que le tabac, pris par le nez, est un très-bon sternutatoire, pourvu qu'on en prenne modérément ; il excite l'éternuement, & procure une abondante évacuation de sérosités, sur-tout aux personnes qui n'y sont pas habituées : il est par conséquent très-bien indiqué dans l'apoplexie, la paralysie, les catharres, les fluxions & la migraine.

On prétend que le tabac nous fait supporter plus facilement la faim : si le fait est vrai, cela ne peut provenir que de l'irritabilité qu'il occasionne aux fibres nerveuses, dont le mouvement ne contribue pas peu à la digestion. Oleus Borrochius rapporte, dans une lettre écrite à Bartholin, qu'une personne s'étoit tellement desséché le cerveau à force de tabac, qu'après sa mort,

mort, on ne trouva, dans sa tête, qu'un petit grumeau noir, composé de plusieurs membranes. Le Docteur Joseph Lanzoni dit avoir connu un soldat, qui usoit par jour trois onces de tabac en poudre, ce qui lui fut si pernicieux, qu'à l'âge de trente-deux ans, il commença à être attaqué de vertiges, qui furent bientôt suivis d'une apoplexie violente & mortelle. Le même auteur fait aussi mention d'une personne, que l'usage immodéré du tabac d'Espagne rendit aveugle, & ensuite paralytique. Mr. Chomel, dans son histoire des plantes, nous assure qu'un de ses amis ayant considérablement pris du tabac par le nez, à trop forte dose, tomba dans le moment en défaillance, avec une sueur froide, & des accidens qui firent craindre pour sa vie.

Le Docteur Hill, qui s'est déclaré un des plus forts antagonistes du tabac, appuie son sentiment sur l'exemple d'une dame, à qui l'usage immodéré du tabac causa la mort : cette dame, dit-il, après avoir pris la valeur d'un quarteron de tabac, d'une espèce plus âcre qu'à l'ordinaire, sentit une étrange douleur le long du cartilage de la narine gauche ; elle quitta cette espèce de tabac, & continua d'en prendre de l'autre en même quantité qu'auparavant : au bout de quelque tems, sans qu'elle se fût aperçue d'aucune tumeur, il s'écoula de sa narine une matière d'une odeur insupportable ; elle abandonna le tabac, l'écoulement ne cessa point, elle appella vainement le chirurgien à son secours, le mal s'accrut ; il se détacha même de tems en tems quelques particules du cartilage : la mort enfin termina toutes ses douleurs, que tout l'art des Médecins & des Chirurgiens n'avoit pu soulager. Tous ces exemples prouvent les

effets funeftes du tabac, lorfqu'on en fait excès; il en eft de même des meilleures chofes, l'excès en eft toujours nuifible ; nous ne devons pas pour cela rejeter totalement le tabac; il eft un très-bon céphalique, qui réveille l'imagination, & réjouit le cœur.

Depuis peu, on a la méthode de faire ufage de petites boulettes de tabac, qu'on infère dans les narines, & qui produifent, à ce qu'on prétend, des effets merveilleux ; on fe fert pour cet ufage du tabac du Bréfil, préférablement à tout autre ; les feuilles de ce tabac font pour l'ordinaire renfermées dans des boîtes de plomb, pour conferver leur fraîcheur ; on les déplie, on les étend, & on en fait de petites boulettes longues, qu'on introduit pendant quelque tems dans la narine ; elles attirent beaucoup d'eau & de pituite, déchargent la tête, préviennent les catharres & rendent la refpiration plus libre & moins gênée. Plufieurs laiffent les boulettes dans le nez pendant la nuit, mais l'on a obfervé qu'elles occafionnoient des vomiffemens le lendemain matin.

Outre l'ufage journalier du tabac en poudre, rien n'eft plus commun que de le fumer ; pris de ette façon, il eft très-bon pour les pituiteux & les mélancoliques ; il évacue doucement une partie des férofités fuperflues ; il provoque une ample fecrétion de la falive ; il adoucit le chagrin & calme les grandes agitations de l'efprit ; c'eft ce qui a donné lieu à ce fameux fonnet.

Doux charme de ma folitude,
Fumante pipe, ardent fourneau,
Qui purges d'humeurs mon cerveau,
Et mon efprit d'inquiétude.

Tabac, dont mon ame eft ravie,
Lorfque je te vois perdre en l'air,

Aussi promptement qu'un élair,
Je vois l'image de ma vie.

Je remets dans mon souvenir
Ce qu'un jour, je dois devenir,
N'étant qu'une cendre animée.

Tout d'un coup, je m'apperçoi
Que, courant après ta fumée,
Je me perds aussi bien que toi.

Dans les éphémérides d'Allemagne de l'année 1684, on rapporte qu'un homme fut guéri des ulcères des jambes par la fumée du tabac. Voici l'observation, telle que la donna le docteur Jean-Chrétien Frommanus : un fripier, dit-il, de Cobourg, homme fort & d'une taille bien proportionnée, étant allé à Schalcovie, où règnoit une fièvre maligne, fut attaqué à son retour de la même maladie, & m'envoya prier par sa femme de lui indiquer quelque remède qui pût lui procurer du soulagement. Je demandai d'abord à cette femme, quels étoient les principaux symptômes qui accompagnoient la maladie de son mari ; elle me dit que non-seulement il avoit une fièvre violente, mais que tout son corps étoit couvert de petites vessies. Je lui conseillai de faire usage des remèdes bésoardiques, qui lui procurèrent en effet une sueur qui fit disparoître toutes ces petites pustules, &, l'étant allé voir quelque tems après, lui ayant fait quelques questions sur son tempérament, sur sa manière de vivre, & sur l'état où il étoit avant d'être attaqué de cette fièvre, il me fit réponse qu'il avoit eu autrefois, pendant long-tems, des ulcères aux jambes, & que sa femme, m'ayant déja consulté sur cette maladie, comme elle venoit de le faire pour la fièvre, je lui avois répondu que, comme il me paroissoit que son mari étoit d'un tempérament

phlegmatique, & qu'il n'étoit pas en état de faire de la dépense, je lui conseillois seulement de s'accoutumer à fumer du tabac; je suivis votre conseil, me dit-il, je fumai tous les jours, ce que je n'avois jamais fait jusqu'alors; dans l'espace d'un mois, ces ulcères se desséchèrent insensiblement, & je me trouvai parfaitement guéri.

Un homme de grande considération, dit l'auteur de la Collection académique de Dijon, m'a raconté que, dans sa jeunesse, faisant pour lors ses études à Ratisbonne (*je ne rapporte ce fait que pour confirmer l'observation précédente*), dont le collège étoit fort éloigné de la maison où il demeuroit, &, ne s'étant pas assez précautionné contre la rigueur du froid, ses jambes s'étoient ulcérées en différens endroits, & que ces ulcères se fermoient & se rouvroient insensiblement, mais qu'étant entré ensuite à l'Académie, & ayant contracté l'habitude de fumer, ces ulcères s'étoient peu à peu guéris, & ne s'étoient plus rouverts depuis; & en effet le tabac est regardé comme un bon phlegmagogue, qui procure l'évacuation de la pituite par le nez, les crachats, le vomissement & les selles; si elle est trop épaisse, il la dissout & l'atténue par le sel âcre qu'il contient, & la dispose ainsi à être plus facilement évacuée.

Cependant, malgré les bons effets que peut procurer la fumée du tabac, son usage immodéré peut causer mille maux, & même la mort; nous ne rapporterons ici qu'un exemple funeste de l'excès de la fumée du tabac, pour être plus courts. Deux jeunes Hollandois disputoient, entr'eux à qui fumeroit le plus grand nombre de pipes; mais l'un en ayant fumé dix-sept, &

l'autre dix-huit, ils tombèrent tous les deux par terre, comme s'ils eussent été frappés d'apoplexie : l'un mourut sur le champ & l'autre deux ou trois heures après.

En France, les personnes du sexe fument rarement ; il n'est pas même décent de le faire en compagnie, par rapport aux odeurs désagréables que répand le tabac, & qui peuvent devenir nuisibles à bien des personnes ; c'est la raison pour laquelle plusieurs ont la coutume de le mâcher par préférence. Une longue expérience démontre que le tabac mâché est un cordial très-salutaire ; il ranime les vieillards & produit souvent de bons effets dans les obstructions mésentériques ; il ne donne d'ailleurs aucun mauvais goût à la bouche, ne gâte pas les dents & réveille l'appétit, ce qu'on ne peut pas dire du tabac fumé. Un Médecin de Newcastle a guéri son épouse d'un asthme, en lui faisant souvent mâcher du tabac.

Il est à observer que rien n'est plus propre à nous faire maigrir, que de demeurer habituellement dans un lieu rempli de tabac. Mr. Chomel dit avoir connu une personne qui a été obligée de quitter pour cette raison son domicile. On a publié en 1762, dans la trente-deuxième feuille de la Gazette salutaire, trois observations qui confirment cette assertion.

Un débitant de tabac, lit-on dans cette Gazette, eut l'imprudence de mettre une petite fille de quatre ou cinq ans, coucher dans une chambre où étoit son tabac en corde & en poudre : l'enfant commença à vomir au bout de quelques heures ; ce fut un motif à ces bonnes gens pour faire rester l'enfant au lit ; quelques heures après, cette petite victime de la bonté

paternelle tomba dans l'assoupissement, & il lui survint ensuite de légères convulsions, qui commencèrent à inquiéter ses père & mère; les convulsions étant devenues plus considérables, ils m'envoyèrent prier, dit l'observateur, de la secourir: en arrivant dans la chambre où étoit cette petite malade, je fus frappé de la violence de ses convulsions; je m'aperçus à l'instant de la cause de ces funestes effets, par l'odeur vive & frappante du tabac: je déclarai que la perte de cet enfant étoit certaine & prochaine, & qu'elle n'étoit réduite à ce dangereux état, que pour avoir couché dans cette place, infectée par la forte odeur du tabac: je fis enlever la malade de la chambre, je lui frottai le visage, les lèvres & les narines avec du vinaigre, & lui en fis avaler un peu, ce qui lui rappela la connoissance pour un instant, mais l'enfant mourut peu de tems après.

Un Monsieur de mes amis, continue l'observateur, m'a assuré n'avoir jamais oublié qu'ayant la petite-vérole dans sa jeunesse, sa garde avoit rapé du tabac auprès de lui, qu'il avoit été frappé si vivement de cette odeur, que les pustules de la petite-vérole étoient presque rentrées sur le champ, & que cette répercussion l'avoit mis dans un grand danger, dont il ne s'en retira que par une nouvelle éruption de virus variolique.

Une personne amusoit avec sa tabatière un enfant de qualité de quatre ou cinq ans, qui étoit encore au lit; elle lui donna trop complaisamment cette boîte; l'enfant ne tarda pas à l'ouvrir, & le tabac fut répandu en grande partie, sur son visage; la douleur des yeux, qui en étoient couverts, fit jeter de grands cris à l'enfant,

& il avala une partie du tabac qui étoit tombé ſur ſa bouche; peu de tems après il eut des convulſions, qui durèrent fort long-tems; les boiſſons délayantes & adouciſſantes, qu'on lui donna, lui ſauvèrent la vie pour un moment, mais il a été ſujet, depuis cet accident, à avoir de fréquentes convulſions & des battemens de cœur terribles. A l'ouverture du corps, il s'y eſt trouvé des polypes très-durs dans les ſinus & les ventricules du cœur.

Les feuilles de tabac ſont émétiques & purgent violemment; on l'emploie rarement à l'intérieur: les eſſais qu'on en a voulu faire ont été ſuivis d'accidens. Cependant on en prépare un ſirop, dont on fait uſage dans l'épilepſie & dans les maladies du même genre; Rivière en a vu de bons effets. Ce ſirop, qu'on nomme de *Quercetan*, eſt auſſi très-bon dans l'aſthme & la toux opiniâtre: il procure une expectoration facile & abondante, ſans faire vomir. Le tabac perd ſa force émétique par la digeſtion qu'on fait du ſuc de ſes feuilles dans l'hydromel & l'oxymel, pendant deux ou trois jours.

Il y a deux ſortes de ſirops de tabac: le ſimple, dont la doſe eſt depuis une demi-cuillerée juſqu'à une cuillerée pendant quelques jours, & le compoſé, qui ſe preſcrit, depuis une once juſqu'à deux, & dans lequel entrent des plantes béchiques, telles que le capillaire, le tuſſilage &, quelquefois même, le ſéné & l'agaric. Melchior Forcht, Médecin allemand, vante beaucoup, dans le vomique du poumon & l'ampyrème, la décoction du tabac mêlé avec le ſucre.

On fait plus ſouvent uſage du tabac en lavement, dans les maladies ſoporeuſes, lorſqu'il s'agit d'exciter fortement l'action des fibres:

la dose, pour l'homme, est depuis deux gros jusqu'à une demi-once. Mr. Chomel observe que ces lavemens produisent quelquefois des effets aussi fâcheux que les purgatifs les plus violens; il dit même avoir vu des malades qui, ayant pris de ces lavemens dans les assoupissemens léthargiques, avoient enfin recouvré le sentiment & la connoissance, mais étoient tombés ensuite dans des convulsions accompagnées de vomissemens, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant, & d'autres accidens funestes, quoiqu'ils eussent rendu le remède aussi-tôt après qu'ils l'avoient reçu, &, si on n'y avoit porté secours, ils auroient péri infailliblement; l'eau tiède, le lait & l'huile d'amandes douces, ont fait pour lors des merveilles : il ne faut donc prescrire ces lavemens, qu'avec beaucoup de circonspection.

On se sert du tabac en fumigation; les personnes sujettes aux vapeurs, en sont promptement soulagées, en respirant la fumée. Les Indiens en font souvent usage; ils ont même des espèces de cornets faits de joncs ou de cannes, au moyen desquels ils reçoivent, par la bouche, la fumée du tabac.

Un auteur digne de foi prétend que la fumée reçue dans le vagin, appaise à l'instant les accès de la passion hystérique, ce qui confirme ce que nous venons de dire précédemment; on introduit aussi la fumée du tabac dans les intestins par l'anus : ce remède est très-bien indiqué dans les constipations opiniâtres, dans la passion iliaque & dans les hernies. Heister le recommande beaucoup dans ce cas, & dit en avoir vu de bons effets. Il décrit l'instrument destiné à faire cette espèce de fumigation, & en donne la

figure. Beuchier assure que ce secours est très-utile pour ranimer les noyés ; on a même rappellé par-là à la vie des gens qu'on croyoit morts, parce qu'ils avoient été long-tems sous l'eau. Un Docteur anglois prétend que ceux qui habitoient, pendant la peste qui affligea Londres en 1665 & 1666, des maisons où il y avoit beaucoup de tabac, en furent préservées.

Extérieurement, les feuilles de tabac sont vulnéraires, détersives ; elles mondifient les vieux ulcères ; on les applique fraîches sur la plaie. Le P. Antoine Neira, Jésuite, assure que dans le Brésil, où il a passé trente-deux ans, le remède le plus usité pour les blessures est le suc des feuilles de tabac. Nicolas Monardot rapporte que les Indiens guérissent les blessures faites par les flèches empoisonnées des Cannibales avec ce suc, qui non-seulement empêche l'effet du venin, mais arrête encore l'hémorrhagie, & fait cicatriser les plaies fort vîte ; on fait communément entrer les feuilles de tabac dans les huiles, les baumes & les onguens ; nous avons vu opérer sous nos yeux, avec la nicotiane de la troisième espèce, dont nous parlerons ci-après, tant de cures merveilleuses, que le simple exposé surpasseroit beaucoup les bornes qu'on doit se prescrire dans une dissertation. Mr. Buc'hoz, père, a guéri à Marly, village à une lieue de Metz, & dans les villages circonvoisins, avec la nicotiane, qu'il cultivoit pour lors dans son jardin, plusieurs blessures, plaies, ulcères invétérés & incurables, charbons, gangrènes & cancers ; tantôt il employoit cette herbe fraîche, tantôt distillée & en onguens ou baumes.

L'on tire du tabac, par le moyen de la chimie, un esprit, une huile & un sel : l'esprit est

un puiſſant vomitif; la doſe eſt depuis deux gros juſqu'à quatre, dans des liqueurs appropriées; on s'en ſert extérieurement pour les dartres, la galle & autres maladies de la peau. L'huile du tabac eſt très-vénimeuſe; introduite dans les plaies, elle cauſe de fâcheux accidens; cependant elle eſt très-bonne contre la gratelle & les dartres. On en incorpore un gros avec deux onces d'axonge, & on s'en ſert en liniment. Son ſel ſe preſcrit depuis quatre grains juſqu'à douze, dans des liqueurs convenables; il eſt ſudorifique, & quelquefois même diurétique : on prétend qu'il eſt alkalin. Quelques chimiſtes allemands appuient ce ſentiment ſur pluſieurs obſervations & procédés.

Willis recommande l'uſage du tabac dans les camps & armées, tant pour ſuppléer aux vivres, que pour préſerver & guérir les ſoldats de pluſieurs maladies, tant internes qu'externes. En Italie, on ordonne la ſemence du tabac pour appaiſer le priapiſme; on prétend que cette plante a une vertu narcotique, ce qui n'eſt pas encore ſuffiſamment conſtaté.

Quand on donne le tabac en ſemence aux chevaux, c'eſt depuis une once juſqu'à deux.

1°. Prenez de la racine de valériane & des feuilles de tabac, de chacune deux gros; réduiſez le tout en poudre ſubtile, & ajoutez-y des huiles diſtillées de lavande & de marjolaine, de chacune trois gouttes; faites uſage de cette poudre en guiſe de tabac ſeul contre la foibleſſe de la vue.

2°. Prenez des feuilles fraîches de tabac, une once; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau, à la conſomption d'un tiers; mettez-y ſur la fin des feuilles de mauve, de branche-urſine & de violettes, de chacune une poignée; coulez le

tout, & ajoutez-y trois onces de ſucre blanc; faites une tiſane anti-aſthmatique, dont il faut prendre trois verres par jour.

3°. Prenez des feuilles de mercuriale, de mauve & de pariétaire, de chacune une poignée, du ſené & de la pulpe de coloquinte, de chacun deux gros; des feuilles de tabac un demi-gros, faites bouillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'eau commune, & ajoutez, dans une livre de la colature, du vin émétique trouble & du miel mercuriel, de chacun trois onces, le tout pour un lavement antinarcotique, ou contre les affections ſoporeuſes.

4°. Prenez des racines d'iris de Florence, trois gros; des feuilles sèches de bétoine & de muguet, de chacune un gros; du tabac, deux gros: pulvériſez le tout exactement, & le mêlez pour un ſternutatoire.

La nicotiane eſt ennemie des poux & des puces, ſuivant J. Bauhin: on prétend que ſa fumée éloigne toute ſorte d'inſectes, même les punaiſes. On a obſervé que ſa poudre eſt mortelle aux léſards, ſang-ſues & limaçons.

La ſeconde eſpèce, eſt la nicotiane en arbriſſeau: *Nicotiana fructicoſa. Nicotiana foliis lanceolatis ſubpetiolatis amplexicaulibus, floribus acutis, caule fruteſcente. Linn. ſyſt. plant. edit. Reich. t. 1, p. 502. Nicotiana foliis lineari-lanceolatis-acuminatis ſemi-amplexicaulibus, caule fructicoſo. Mill. dict.* Cette eſpèce eſt très-ſemblable à la précédente; on la prendroit même pour une variété, excepté ſeulement que ſa baſe perſiſte. Sa tige eſt par conſéquent ligneuſe, ſes feuilles ſont lancéolées, pétiolées, amplexicaules, ſes fleurs ſont aiguës. Elle croît au Cap de Bonne-Eſpérance, dans la Chine; ſa culture eſt la

même que celle de la précédente ; il faut ſeulement la mettre, pendant l'hiver, dans la ſerre ; ſes propriétés ſont pareillement les mêmes.

La troiſième eſpèce eſt la vraie nicotiane, l'Herbe à la Reine : *Nicotiana ruſtica. Nicotiana foliis petiolatis ovatis integerrimis floribus obtuſis. Linn. ſyſt. plant. edit. Reich. t. 1, p. 523. Mill. Dict. n°. 6. Blackw., t. 437. Kinph. Cent. 3, n°. 95. Sabb. Hort. 1, t. 90. Nicotiana foliis ovatis. Hort. Cliff. 56. Hort. Upſ. 45 Roy. Lugdb. 423. Sp. plant. 1, p. 180. Nicotiana minor. Bauh. pin. 170. Pachyphylla. Renealm. Specim. 40.* La racine de cette eſpèce eſt quelquefois ſimple & groſſe comme le doigt, quelquefois fibreuſe, toujours blanche ; ſa tige s'élève à la hauteur de deux pieds ; elle eſt ronde, velue, ſolide, glutineuſe ; ſes feuilles ſont moins grandes & plus épaiſſes que celles de la première eſpèce, obtuſes par le bout, avec de courts pétioles, plus glutineuſes, couvertes d'un duvet très-fin ; les fleurs naiſſent au ſommet, diſpoſées en manière de tête, d'une couleur jaune & pâle ; ſon fruit eſt arrondi ; ſes ſemences ſont menues & rondes. Cette plante eſt repréſentée, dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 437 ; dans la troiſième centurie de Kniphoff, n°. 65 ; dans l'*Hortus romanus*, t. 1, pl. 90, & dans notre *grand Jardin de l'Univers*, pl. 23, d'où nous avons tiré la figure pour la repréſenter dans cette diſſertation. Elle eſt annuelle, & croît naturellement dans l'Amérique : on la cultive à préſent dans les jardins de l'Europe ; c'eſt l'eſpèce la plus uſitée dans la médecine chirurgicale, & celle dont mon père ſe ſervoit pour guérir les bleſſures, plaies & ulcères & pour diſtiller.

1°. *Eau de Buc'hoz.* On prend des feuilles de

nicotiane, d'ariſtoloche, d'illecebra & de morelle, de chacune parties égales, on mêle & on hache le tout enſemble; enſuite on le met dans un vaſe bien bouché & on l'imbibe de vin blanc, en ſorte que le vin ſurnage d'un bon pouce; on laiſſe le mêlange en digeſtion pendant quinze jours, & on le diſtille ſuivant l'art.

La première eau qui en provient eſt très-ſpiritueuſe, vulnéraire, anti-ſeptique, & très-propre à être employée contre toute ſorte de plaies, de bleſſures, de contuſions; contre les ulcères, tant invétérés que nouveau, & même contre la gangrène: elle ſeroit par conſéquent d'une grande utilité dans les armées & dans les hôpitaux militaires.

2°. Prenez feuilles de bétoine, de marjolaine & de nicotiane, de chacune deux gros; mettez-les en poudre & les paſſez, pour un errhin, à prendre dans le catharre & l'apoplexie.

3°. Prenez racines d'iris commun un gros, feuilles de bétoine, d'hyſſope, de nicotiane, de chacune une demi-poignée; fleurs de muguet une pincée; mettez le tout en poudre, pour un errhin, à prendre de tems en tems en guiſe de de tabac.

4°. Prenez du ſuc de nicotiane, trois onces; de la cire jaune, pareille quantité; de la réſine de pin, une once & demie; de la térébenthine, une once; de l'huile d'olive, une quantité ſuffiſante pour former un cérat, auquel on ajoutera du mercure précipité blanc: ce cérat convient dans les ulcères anciens, malins & calleux: il les mondifie & les cicatriſe.

La quatrième eſpèce eſt la nicotiane paniculée: *Nicotiana paniculata. Nicotiana foliis petiolatis, cordatis integerrimis, floribus paniculatis, obtu-*

ſis, clavatis. Linn. Syſt. plant. edit. Reich., p. 503. Mill. Dict. n°. 8. Kniph. Cent. 2, n°. 48. Nicotiana foliis cordatis, floribus paniculatis, tubis clavatis. Sp. pl. 1, p. 180. Nicotiana minor, folio cordiformi, tubo floris prælongo. Fewill. Peruv. 1, p. 717. Cette eſpèce diffère de la troiſième par ſa tige, qui eſt plus tendre, plus haute, & qui eſt paniculée; par ſes corolles, qui ſont plus étroites, ayant le limbe très-court & très-obtus & le tube long, en maſſue, & par ſes calices & capſules, qui ſont aiguës. Cette eſpèce eſt repréſentée dans la ſeconde centurie de Kniphoff, n°. 48, & dans le premier volume des Plantes du Pérou, par Fevillée, pl. 10.

La cinquième eſpèce, eſt la nicotiane brûlante: *Nicotiana urens. Nicotiana foliis cordatis, crenatis, racemis recurvatis, caule hiſpido pruriginoſo. Linn. ſyſt. plant. edit. Reich. t. 1, p. 503. Syſt. veg. 185. Nicotiana foliis petiolatis cordatis crenatis, racemis recurvatis, caule aculeo periginoſo fruteſcente: Linn. Sp. plant. 2, p. 269. Nicotiana arboreſcens ſpinoſiſſima, flore exalbido. Plum. Spec. 3. ic. 211.* Cette eſpèce eſt un arbre, ſa tige eſt très-épineuſe, ſes feuilles ſont petites en forme de cœur, crennelées; les grappes ſont unilatérales, repliées; les corolles ſont campanullées, blanches. Cette eſpèce eſt repréſentée dans les plantes de P. Plumier, par Burmann, pl. 211. Elle croît naturellement dans l'Amérique méridionale. Elle ſe multiplie par graines. Il lui faut la couche de tan & la ſerre chaude, pour réuſſir dans nos climats.

La ſixième eſpece eſt la nicotiane glutineuſe: *Nicotiana glutinoſa. Nicotiana foliis petiolatis, cordatis, integerrimis, floribus racemoſis, ſecundis ſubringentibus. Linn. ſyſt. plan. edit. Reich. t.*

Pl. XXIII.

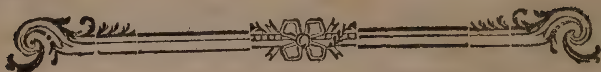


NICOTIANA RUSTICA. *Linn.*

1, p. 503, Mill. Dict. n°. 9. Kniph. Cent. 10, n°. 65. Nicotiana foliis cordatis, corollis racemosis subringentibus, calicibus inæqualibus. Sp. plant. 1, p. 181. Nicotiana militaris. Act. Holm. 1753, p. 41. Les feuilles de cette espèce sont plus en cœur, glutineuses; les fleurs sont rangées en un petit nombre de grappes longues; les corolles sont presque les mêmes que celles de l'espèce suivante, mais plus inégales & presque masquées; les étamines sont réfléchies vers le côté supérieur; un des lobes du calice est deux fois plus grand que les autres. Cette espèce est représentée dans la dixième centurie de Kniphoff, n°. 65, & dans les Mémoires de l'Académie de Stockholm, année 1751, pl. 2. Elle est annuelle, & habite le Pérou, suivant Mr. Bernard de Jussieu.

La septième espèce, est la nicotiane naine: *Nicotiana pusilla. Nicotiana foliis oblongo ovalibus radicalibus, floribus racemosis acutis. Linn. syst. plant. edit. Reich., tom. 1, p. 504. Nicotiana foliis ovato-lanceolatis, obtusis, rugosis, calicibus brevissimis. Mill. icon. 193, fig.* 2. Les feuilles de cette espèce sont oblongues, ovales, radicales; les fleurs sont en grappes, aiguës, leurs calices sont très-courts. Elle est représentée dans le Dictionnaire de Miller, pl. 193, fig. 2. Elle croît naturellement à la *Vera-Crux.*





DISSERTATION
SUR LE CAFÉ,

Sa culture, ſes différentes préparations & ſes propriétés, tant alimentaires, que médicinales.



LE Café eſt connu, en botanique, ſous les noms de *Kave. Celſ. Bon. Proſp. Alp. Carinta. Hort. Malab. 10 jaſmineum Coffa. juſſ. Cofæa. Linn.* Son caractère eſt d'avoir le périanthe du calice à quatre dents très-petit, ſupérieur; la corolle eſt monopétale, en forme d'entonnoir. Le tube eſt cylindrique, menu, pluſieurs fois plus long que le calice; le limbe eſt plane, partagé en cinq, plus long que le tube, ayant les découpures lancéolées & les côtés repliés; les filamens des étamines ſont au nombre de cinq, en forme d'alènes, poſés ſur le tube de la corolle; les anthères ſont linéaires, couchées de la longueur des filamens; le germe du pyſtil eſt un peu rond, inférieur; le ſtil eſt ſimple, de la longueur de la corolle; les ſtigmates ſont au nombre de deux, réfléchis, en forme d'alènes, un peu gros; le péricarpe eſt une baye un peu ronde, ombiliquée par un point; les ſemences ſont au nombre de deux, ellyptiques, hémiſphériques, boſſues d'un côté, planes de l'autre, enveloppées par un épiderme.

Murray



Coffea sylveſtris. *Le Caffé sauvage en fruit.*

Murray, dans ſa quatrième édition du *Syſtema Vegetabilium* de Linné, n'en rapporte que deux eſpèces; mais Mr. Aublet en indique deux nouvelles dans ſon hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe; c'eſt pourquoi nous en rapporterons ici quatre eſpèces; le Café fait partie de la cinquième claſſe de Linné, deſtinée aux plantes pentendriques monogyniques.

La première eſpèce eſt le Café d'Arabie, *Coffæa Arabica, Coffæa Floribus quinque-fidis, baccis diſpermis. Linn. ſiſt. veg. edit. Reich. t.* 1, *p. 478, ameon. Aca. 6, mat. med. 62. Mill. dict. n°.* 1, *ellis monograph. Lond. 1774. Blackw. t. 337. Kniph. cent. 11, n°. 32, regn. Bot. Coffæa hort. Cliff.* 59. *hort. Ups. 41. Roy. Lugdb. 239, jaſmineum Arabicum lauri folio, cujus ſemen apud nos Coffe dicitur. juſſ. Act. 1713, p. 388, t. 7, jaſmineum Arabicum, caſtaneæ folio, flore albo odoratiſſimo. Till. Pis. 87, t. 32, Evonymo ſimilis Ægyptiaca, fructu baccis lauri ſimili bauh. Pin. 498. Pluk. phytog. 272, fig. 1. Bon. Alp. Ægypt. 36, t. 36, Arabſicher Coffee Baum. Linn. phlanzenſiſt. 1, p. 267.*

Dans ce Café, les feuilles ſont garnies en-deſſous d'un point ſecrétoire aux aîles des nerfs des côtes. Mr. de Juſſieu nous a très-bien décrit cet arbre, dans un mémoire qu'il a lu à l'Académie, en 1713. Cet arbre avoit, dans l'état où il étoit au jardin du Roi, lors de ſa deſcription, cinq pieds de haut & un pouce de groſſeur; il donne des branches qui ſortent d'eſpace en eſpace de toute la longueur de ſon tronc, toujours oppoſées, deux à deux, & rangées de manière qu'une puiſſe croiſer l'autre; elles ſont ſouples, arrondies, noueuſes par intervalles, couvertes, auſſi bien que le tronc, d'une écorce

blanchâtre fort fine, qui se gerce en se desséchant : leur bord est un peu dur & douceâtre au goût ; les branches inférieures sont ordinairement simples, & s'étendent plus horizontalement que les supérieures, qui terminent le tronc, lesquelles sont divisées en d'autres plus menues, qui partent des aisselles des feuilles, & gardent le même ordre que celles du tronc ; les unes & les autres sont chargées en tout tems de feuilles entières, sans dentelure, ni crénelure dans leur contour, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux, qui sortent des nœuds des branches, & ressemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence qu'elles sont moins sèches & moins épaisses, ordinairement plus larges, plus pointues par leur extrémité, qui souvent s'incline de côté ; qu'elles sont d'un beau verd-gai & luisant en-dessus, verd-pâle en-dessous, & d'un verd-jaunâtre dans celles qui naissent ; qu'elles sont ondées par les bords, ce qui vient peut-être de la culture, & qu'enfin leur goût n'est point aromatique, & ne tient que de l'herbe ; les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces environ dans le fort de leur largeur, sur quatre à cinq pouces de longueur, leurs queues sont fort courtes. De l'aisselle de la plupart des feuilles naissent des fleurs jusqu'au nombre de cinq, soutenues par un pédicule court ; elles sont toutes blanches, d'une seule pièce, à peu près du volume & de la figure de celles du jasmin d'Espagne, excepté que le tuyau est un peu plus court, & que les découpures en sont plus étroites & sont accompagnées de cinq étamines blanches à sommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jasmins ; les étamines débordent le tuyau de leurs fleurs & entourent

un ſtil fourchu, qui ſurmonte l'embryon ou pyſtil, placé dans le fond d'un calice verd, à quatre pointes, deux grandes & deux petites, diſpoſées alternativement ; ces fleurs paſſent fort vîte, & ont une odeur douce & agréable ; l'embryon, ou jeune fruit, qui devient à peu près de la groſſeur & de la figure d'un bigarreau, ſe termine en ombilic, & eſt verd-clair d'abord, puis rougeâtre, enſuite d'un beau rouge, & enſuite rouge-obſcur dans ſa parfaite maturité : ſa chair eſt glaireuſe, d'un goût déſagréable, qui ſe change en celui de nos pruneaux noirs & ſecs, lorſqu'elle eſt ſéchée ; & la groſſeur de ce fruit ſe réduit pour lors en celle d'une baye de laurier. Cette chair ſert d'enveloppe à deux coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies ſur leur dos, applanies par l'endroit où elles ſe joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, qui contiennent chacune une ſemence calleuſe, pour ainſi dire ovale, voûtée ſur ſon dos & plate du côté oppoſé, creuſée dans le milieu & dans toute la longueur de ce même côté, d'un ſillon aſſez profond ; ſon goût eſt tout à fait pareil à celui du Café qu'on nous apporte d'Arabie ; une de ſes deux ſemences venant à avorter, celle qui reſte acquiert ordinairement plus de volume, a ſes côtés plus convexes, & occupe ſeule le milieu du fruit.

Mr. le Chevalier de Linné, qui a fait un genre de cette plante, prétend qu'on ne peut la rapporter au genre du jaſmin, ſi on examine ſa corolle, le nombre & la ſituation de ſes étamines, l'emplacement de ſon germe & les propriétés de ſon fruit ; il ajoute que le Café n'a pas plus de rapport au jaſmin que le lierre ou le chêne : voyez la deſcription générique que nous

avons donnée de ce genre, d'après Mr. le Chevalier de Linné.

Le Café d'Arabie eſt repréſenté dans la nouvelle édition de Blankwel, pl. 337; dans l'onzième centurie de Kniphoff, n°. 32; dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris, année 1713, pl. 7; dans la *Phytographie* de Plukenet, pl. 272, fig. 1; dans l'*Hortus piſanus* de Tilli, pl. 32; dans l'hiſtoire d'Egypte, par Alpin, pl. 36, & dans nos *Dons merveilleux* & diverſement coloriés dans le règne végétal, pl. 132 & 164.

Le Café qui vient actuellement dans l'Arabie heureuſe & l'Ethiopie, croît dans ſon pays natal, & même à Batavia, juſqu'à la hauteur de quarante pieds; mais le diamètre de ſon tronc n'excède pas quatre à cinq pouces; on en recueille à la main, deux ou trois fois l'année, des fruits mûrs, que l'on fait ſécher pour en avoir la graine & que l'on retire de la coque, en la battant avec un pilon de bois, dans un mortier fait en entonnoir; on ſépare la coque & la pouſſière de la graine par le moyen d'un van; on voit ſur les arbres, en toutes les ſaiſons, des fruits, & preſque toujours des fleurs; les vieux pieds donnent moins de fruits que les jeunes, qui en donnent dès la troiſième ou la quatrième année de ſon accroiſſement.

Mr. Benjamin Meſeley, Docteur en Médecine, a publié en 1785, en anglois, à Londres, des obſervations ſur les propriétés & les effets du Café; cet auteur, fondé ſur l'autorité d'un manuſcrit arabe, conſervé dans la bibliothèque publique du Roi à Paris, obſerve que le Café, quoiqu'originaire de l'Arabie heureuſe, étoit en uſage en Afrique & dans la Perſe long-tems avant

que les Arabes en fissent une boisson ; mais enfin son usage se répandit d'Eden dans toute l'Arabie, & les autres parties de l'empire ottoman, jusqu'à ce que, sous le règne de Soliman le grand (en 1554), il fut introduit à Constantinople, & environ un siècle après, à Londres & à Paris, ainsi que nous l'observerons ci-après. Le Café, ainsi que tous les autres sujets de fantaisie & d'enthousiasme, a essuyé des révolutions. Le Grand-Mufti de Constantinople, irrité de ce que les Mosquées fussent abandonnées pour les Cafés, déclara formellement que l'infusion de cette graine étoit comprise dans la loi de Mahomet, qui interdit l'usage des liqueurs fortes. En Angleterre, sous le règne de Charles II, en 1675, les Cafés furent fermés, comme des séminaires de sédition; cependant, on a continué à boire de cette liqueur, & on dit qu'à Constantinople on en use annuellement pour une somme plus considérable que celle qu'on dépense à Paris pour le vin. Selon Boerhaave, le Gouverneur hollandois fut le premier, qui, s'étant procuré des bayes récentes de ces arbres, en planta à Batavia, & en 1690, une plante qu'on avoit envoyée de-là à Amsterdam, y portoit graine; les semences ont ensuite fourni toutes les Indes occidentales.

Il paroît que le premier pied du Café qui a été cultivé au jardin du Roi à Paris, y a été apporté par Mr. de Ressons, Officier d'artillerie; mais ce pied ayant péri, Mr. Bancras, Bourgmestre d'Amsterdam, envoya, en 1714, à Louis XIV un pied de cafier, dont l'histoire est intéressante, parce qu'il fut le père des premières plantations de Café dans nos îles de l'Amérique. En 1716, des jeunes plants élevés

des graines de ce pied, furent confiés à Mr. d'Isemberg, Médecin, pour les transporter dans nos colonies des Antilles; mais ce Médecin étant mort peu de tems après son arrivée, cette tentative n'eut pas le succès qu'on en attendoit; c'est à Mr. de Clieux que les îles ont l'obligation d'avoir formé de nouveau, en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & on doit à ses soins la réussite de ce second essai. Ce bon citoyen, pour lors Capitaine d'infanterie & Enseigne de vaisseau, s'étoit procuré, par le crédit de Mr. Clieux, premier Médecin, un jeune pied de Café, élevé de la graine de cafier, conservé au jardin du Roi, s'embarqua pour la Martinique; mais je crois devoir laisser Mr. de Clieux rendre compte du succès de son entreprise, dans l'extrait d'une lettre qu'il a écrite à Mr. Aublet, Botaniste du Roi, le 22 Février 1774.

» Dépositaire de cette plante, si précieuse pour moi, je m'embarquai avec la plus grande satisfaction; le vaisseau qui me porta étoit un vaisseau marchand, dont le nom, ainsi que celui du Capitaine qui le commandoit, se sont échappés de ma mémoire par le laps de tems; ce dont je me souviens parfaitement, c'est que la traversée fut longue, & que l'eau nous manqua tellement que, pendant plus d'un mois, je fus obligé de partager la foible portion qui m'étoit délivrée, avec le pied du Café sur lequel je fondois les plus heureuses espérances, & qui faisoit mes délices. Il avoit d'autant plus besoin de secours, qu'il étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros qu'une marcote d'œillet. Arrivé chez moi, mon premier soin fut de le planter avec attention dans le lieu de mon jardin le plus

favorable à son accroissement ; quoique je le gardasse à vue, il pensa m'être enlevé plusieurs fois, de manière que je fus obligé de le faire entourer de piquans, & d'y établir une garde jusqu'à sa parfaite maturité ; le succès combla mes espérances ; je recueillis environ deux livres de graines, que je partageai entre toutes les personnes que je jugeai les plus capables de donner les soins convenables à la prospérité de cette plante. La première récolte se trouva très-abondante ; par la seconde on se trouva en état d'en étendre prodigieusement la culture ; mais ce qui favorisa singulièrement sa multiplication, c'est que, deux ans après, tous les arbres de cacao du pays furent déracinés, enlevés & radicalement détruits par la plus horrible tempête, accompagnée d'une inondation qui submergea tout le terrein où les arbres étoient plantés ; terrein qui fut sur le champ employé, avec autant de vigilance que d'habileté, en plantation de cafiers, qui firent merveille & mirent les cultivateurs en état de le répandre, & d'en envoyer à St. Domingue, à la Guadeloupe & aux Isles adjacentes, où depuis il a été cultivé avec le plus grand succès. »

Ce fut à-peu-près dans le même tems que le Café fut apporté à Cayenne en 1719. Un fugitif de la colonie Françoise, regrettant ce pays, qu'il avoit quitté pour se retirer dans les établissemens hollandois de la Guyane, & désirant revenir avec ses compatriotes, écrivit de Surinam, que, si l'on vouloit le recevoir & lui pardonner sa faute, il apporteroit des graines de Café en état de germer, malgré les peines rigoureuses prononcées contre ceux qui sortoient de la colonie avec pareilles graines ; sur la parole

qu'on lui donna, il arriva à Cayenne, avec des graines récentes, qu'il remit à Mr. d'Albon, Commiſſaire ordonnateur de la marine, qui ſe chargea de les élever; ſes ſoins eurent le meilleur ſuccès; les fruits qu'eurent bientôt ces arbres, furent diſtribués aux habitans, qui en peu de tems multiplièrent les Cafiers, au point d'en faire une culture lucrative.

La compagnie des Indes à Paris envoya en 1717, à l'Iſle de Bourbon, par Mr. Dufouger Gremer, Capitaine de navire de St. Malo, quelques plantes de Café Moka, qui furent remiſes à Mr. Desforges Boucher, Lieutenant de Roi de cette île; il paroît qu'il n'en reſtoit en 1720 qu'un ſeul pied, dont le produit fut tel cette année-là: que l'on mit en terre, pour le moins 15000 féves de Café.

La ſeconde eſpèce eſt le Café occidental, le Café de St. Domingue *Cofea occidentalis; Cofea floribus quadrifidis, baccis monoſpermis. Linn. ſiſt. plant. edit. Reich., t. 1, p. 479; Jacq. Americ. 67, t. 47, edit. 2. pict. p. 37, i. 68; pavetta foliis oblongo-ovatis oppoſitis, ſtipulis ſetaceis; Brow. Jam. 172, t. 6. fig. 1, jaſminum arboreſcens, lauri foliis, flore albo odoratiſſimo; Plum. ſpec. 17, jc. 156, fig. 2, abendlændiſcher Coffebaum. Linn. Pfl. 1, p. 273.* Cet arbriſſeau eſt droit, rameux, haut de ſix pieds; ſes feuilles ſont lancéolées, ovales, ſe terminant en pointes obtuſes très-entières, luiſantes, pétiolées, oppoſées dans les plus petits rameaux ſeulement, les plus jeunes d'un quart de pouce; les ſtipules ſont en alènes, pointues, droites, oppoſées entr'elles & alternes aux pétioles; les grappes ſont en panicules, quelquefois terminales, ſouvent auſſi axilliaires, garnies de fleurs très-odorantes; leur corolle eſt

blanche comme neige & fendue en quatre, tandis que celle de la précédente eſpèce eſt fendue en cinq.

Cette eſpèce croît dans l'Amérique ſeptentrionale, à St. Domingue, auprès du Cap François & dans les forêts de la Guyane ; elle eſt repréſentée, dans les plantes de l'Amérique, par Jacquin, pl. 47, dans ſa deuxième édition coloriée, pl. 68 ; dans l'hiſtoire de la Jamaïque, par Browne, pl. 6, fig. 1, & dans les plantes du P. Plumier, par Burmann, pl. 156 fig. 2.

En parlant de la première eſpèce de Café, c'eſt-à-dire de celui d'Arabie, nous avons déja rapporté quelques anecdotes ſur ſon hiſtoire, & principalement ſur la manière dont on a introduit ſa culture dans nos colonies ; mais nous n'avons encore fait qu'ébaucher ce qui peut concerner un arbre dont le fruit paroît actuellement fournir en Europe une boiſſon, qu'on y regarde comme de première néceſſité : nous nous étendrons donc ici plus au long ſur l'hiſtoire de cet arbre, après quoi nous rapporterons la manière dont on le cultive pour l'utilité, dans nos établiſſemens américains, & pour l'agrément, en France dans nos ſerres ; après quoi nous en donnerons l'analyſe chimique ; nous en ferons enſuite l'apologie, d'après un mémoire qu'un anonyme nous a communiqué, dans notre Journal de *la Nature conſidérée*, & nous finirons par ſes propriétés alimentaires & médicinales & par quelques obſervations ſur ces mêmes propriétés.

Le cafier, dit Mr. l'Abbé Raynal, dans ſon *Hiſtoire philiſophique & politique des établiſſemens des Européens dans les deux Indes*, vient ordinairement de la haute Ethiopie, où il a été

connu de tems immémorial & où il eſt encore cultivé avec ſuccès. Mr. le Grené de Mezières, un des Agens les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a poſſédé de ſon fruit, & en a fait ſouvent uſage; il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, mais verd, preſqu'auſſi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir dans l'Arabie, vers la fin du quinzième ſiècle.

On croit communément qu'un Mollach, nommé Chapely, fut le premier Arabe qui fit uſage du Café, dans la vue de ſe délivrer d'un aſſoupiſſement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer convenablement à ſes prières nocturnes; ſes Dervis l'imitèrent; leur exemple entraîna les gens de loi; on ne tarda pas à s'apercevoir que cette boiſſon purifioit le ſang par une douce agitation, diſſipoit les peſanteurs de l'eſtomac, égayoit l'eſprit, & ceux qui n'avoient pas beſoin de ſe tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer rouge, il paſſa à Médine, à la Mecque, & par les pélerins, dans tous les pays mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne ſont pas auſſi libres que parmi nous, on imagina d'établir des maiſons publiques, où ſe diſtribuoit le Café. Celles de Perſe devinrent bientôt des lieux infâmes, &, lorſque la Cour eut fait ceſſer ces diſſolutions révoltantes, ces maiſons devinrent un aſyle honnête pour des gens oiſifs, & un lieu de délaſſement pour les hommes occupés; les politiques s'y entretenoient de nouvelles, les poétes y récitoient leurs vers & les Mollachs leurs ſermons; la boiſſon du Café éprouva long-tems des perſécutions à Conſtantinople, ainſi que nous l'avons déja obſervé. mais depuis le ſeizième

ſiècle, l'uſage en eſt devenu général dans tous les états du Grand-Seigneur.

Au commencement du ſiècle dernier, quelques négocians d'Hollande & d'Angleterre, qui avoient pris le goût du Café au levant, le firent connoître dans leur patrie; mais il ne le fut à Marſeille qu'en 1648. Thevenot, fameux voyageur, étant de retour de ſes courſes, en 1658, régaloit de Café ſes plus chers amis; enfin, en 1669, Soliman-Aga, ayant été envoyé par le Grand-Seigneur en Ambaſſade à Louis XIV, diſtribua aux dames de Paris, ſuivant l'uſage de ſa patrie, la liqueur de Café; quoique la couleur en fût noire, le goût âpre & amer, la ſingularité & la nouveauté le firent réuſſir. Après le départ de Soliman-Aga, on chercha à ſe procurer du Café & à le prendre à la turcque; quoiqu'on imitât mal la façon de faire cette liqueur, l'uſage ne laiſſa pas d'avoir lieu; on imita les cabarets vernis; on ſe procura des taſſes de porcelaine & des ſerviettes à frange d'or, avec leſquelles les Turcs le ſervoient; cette mode paſſa des maiſons particulières, dans les boutiques; un Arménien, nommé Paſcal, établit en 1672 un café à la foire St.-Germain, &, la foire finie, il le tranſporta au Quai de l'Ecole, où il fit une aſſez belle fortune; mais ſes ſucceſſeurs ne réuſſirent pas de même, & ce ne fut qu'au commencement de ce ſiècle, qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la gloire des Cafés; il ſe procura, comme Paſcal, une boutique à la foire St.-Germain, qui, étant ſuperbement dorée, attira la meilleure compagnie de Paris, qu'il y fixoit, pendant toute ſa durée, par ſon attention à ne lui préſenter que de bonnes marchandiſes. Il ajouta au débit du Café, celui du thé, du chocolat & des liqueurs

chaudes de toute eſpèce; enfin, il s'établit dans une ſalle très-propre, vis à vis la comédie françoiſe, & ſon café étoit encore, il y a trente ans, le rendez-vous des amateurs de ſpectacles & le champ de bataille des diſputes littéraires.

L'établiſſement des cafés de Paris a fait tomber les cabarets, où autrefois les honnêtes gens s'aſſembloient ſans ſcrupule; ils prirent l'habitude d'aller paſſer quelque tems aux cafés, parce qu'ils y trouvoient des perſonnes inſtruites, des nouvelliſtes, & quelquefois la meilleure compagnie, avec qui ils pouvoient utilement & agréablement paſſer quelques heures; mais ces beaux jours ſont actuellement paſſés; comme aujourd'hui ces lieux ſont remplis de gens ſuſpects, la bonne compagnie les a condamnés, ainſi que les cabarets; & les muſées, établis depuis peu à Paris, les ont remplacés.

Les ennemis du café lui attribuent les propriétés dangereuſes de l'opium; ils prétendent d'abord qu'il fouette le ſang, & qu'il finit enſuite par le coaguler; il eſt certain que l'excès de cette liqueur eſt contraire aux nerfs; Willis, Médecin anglois, ſoutient qu'à la fin il rend paralytique; perſonne n'ignore les bons mots d'une favorite d'un Roi de Perſe, qui, voyant à travers ſes jalouſies les écuyers & les palefreniers, très-embarraſſés pour venir à bout d'un cheval entier, dit que ſi on vouloit le rendre docile & tranquille, on n'avoit qu'à lui faire prendre du café; elle ſavoit bien que le Sultan, ſon ſeigneur, en prenoit habituellement.

Outre le café, qui nous vient de l'Arabie, nous en tirons de notre île de Bourbon d'une très-bonne eſpèce, depuis 1726, & beaucoup plus encore de la Martinique & des autres îles Antil-

les. Nos Américains ſoutiennent qu'il eſt auſſi excellent que celui du levant ; mais c'eſt ce dont ne conviennent pas nos gourmets de cette liqueur. Cependant, ſi nos colonies n'avoient pas cultivé l'arbuſte du Café, il ſeroit impoſſible que la France puiſſe s'aprovifionner de la quantité de Café qu'on eſt dans l'uſage d'y conſommer ; nous ſerions obligés d'avoir recours au ſeigle brûlé, & aux autres faux Cafés, parmi leſquels le ſeigle eſt encore le moins dangereux; il eſt à propos, à cette occaſion, de raconter quelle à été l'origine de la fortune d'un homme qui eſt encore dans le nord de l'Europe, & qui y eſt conſidéré en raiſon de ſes richeſſes & de ſes talens.

Il faiſoit un commerce aſſez médiocre, dans une province d'Allemagne, où le goût du Café s'étoit introduit avec une fureur ſi étonnante, que les Fermiers du Prince ne pouvoient ſuffire à en fournir les boutiques, quoiqu'ils trompaſſent autant qu'ils pouvoient les amateurs, en donnant du Café des îles pour le Moka, & de petites féves, & autres méchans grains pour du vrai Café ; tandis qu'à ce ſujet les plaintes ſe multiplioient contre les marchands privilégiés du Café, l'homme dont il eſt queſtion, fit une ſpéculation hardie, qui lui réuſſit merveilleuſement ; il commença par propoſer au Prince de lui donner la Ferme du Café à un prix plus haut que ſes prédéceſſeurs, & il l'obtint ; enſuite il annonça que, pour la plus grande commodité, il diſtribueroit ſon Café tout brûlé, & par petits paquets, dont chacun ſeroit ſuffiſant pour faire une taſſe ; ſa propoſition fut goûtée ; il eut de ces paquets un débit conſidérable, & on trouva ſon Café excellent ; le Fermier fit une grande fortune, & ce ne fut que long-tems après que l'on apprit ſon ſecret, qui conſiſtoit à

vendre du ſeigle brûlé pour du Café; au reſte perſonne n'en fut incommodé, & cette opération n'eſt pas plus coupable que celle de frélater le vin, pourvu qu'on n'y faſſe rien introduire de nuiſible à la ſanté.

On a été long-tems en uſage dans l'île de Bourbon, de prendre dans les cafféteries les jeunes plants qui naiſſent des fruits tombés; c'eſt un abus, & l'expérience a prouvé que les plants languiſſent pendant long-tems après leur tranſplantation. Les ſémis doivent être faits en plein champ, après avoir donné à la terre qu'on leur deſtine, pluſieurs façons, & l'avoir engraiſſée, non pas avec du fumier, mais avec du terreau; on diſpoſera le terrein en planches, ſur leſquelles on tracera des ſillons d'un demi-pouce de profondeur, & qui ſeront eſpacés de ſept à huit pouces; on jettera dans les ſillons le fruit dépouillé de ſa coque; on éloignera chaque grain de ſon voiſin de trois pouces de diſtance, & on le recouvrira de terre; on choiſira les graines bien mûres & fraîches; dès qu'elles ſont deſſéchées, elles ne lèvent plus.

Pour enlever la pulpe, les nègres convaleſcens ou infirmes paſſent un cylindre de bois ſur la ceriſe, lorſqu'elle eſt rouge; ils écraſſent la pulpe & la ſéparent du grain; les graines qu'on deſtine à être plantées ne doivent pas reſter amoncelées pendant long-tems; la pulpe fermenteroit, & la fermentation nuiroit au germe. A meſure que le grain eſt dépouillé de ſa pulpe, il eſt mis dans de la cendre, qui s'attache à l'enveloppe de la féve par l'intermède du ſuc viſqueux fourni par la pulpe, & cette cendre empêche que les graines ne ſe collent les unes contre les autres, ce qui facilite les ſemailles.

Quelques cultivateurs ont penſé qu'il étoit plus à propos de planter les graines entières, c'eſt-à-dire, avec leur pulpe. Lorſque la pulpe ſe deſſéche en terre, elle met un obſtacle à la ſortie du germe. Il arrive pour l'ordinaire que l'une des deux féves renfermées dans l'enveloppe commune, germe avant l'autre. Les deux feuilles séminales ſont renfermées dans l'enveloppe coriace, qui eſt particulière à chaque féve. La tige qui vient de naître porte cette enveloppe avec les feuilles, & pouſſe le grain lui-même hors de terre ; comme l'enveloppe commune, particulière à chaque féve, eſt contenue dans l'enveloppe commune aux deux féves, il réſulte néceſſairement de trois choſes l'une, ou que la tige tendre du plant n'a pas aſſez de force pour ſoutenir le poids de la ſeconde féve & de la pulpe, indépendamment de la terre qui les recouvre, & alors le plant périt ou bien, ſi un vent trop fort agite cette maſſe ſans défenſe, il caſſe la tige encore tendre ; enfin, ſi la ſeconde graine, dont la germination a été tardive, eſt paſſée ſur terre, elle s'y deſſéche & périt par l'action du vent & du ſoleil.

La ſaiſon la plus avantageuſe pour faire les ſémis, eſt celles des mois de mars, avril, mai & juin, parce que les plantes qui en proviennent, n'ont à ſupporter que la chaleur du ſoleil d'hiver de ces cantons, & ſont par conſéquent déja aſſez forts lorſque les ardeurs de l'été ſe font ſentir, tandis que les plantes, qui naiſſent en décembre & en janvier, ſont expoſées aux chaleurs les plus fortes dès le moment de leur naiſſance, ce qui en fait périr beaucoup.

Il eſt très-eſſentiel de ne laiſſer aucune mauvaiſe herbe ; on les arrache au pic, & non à

la pioche, parce que le peu de diſtance avec les rayons ne permet pas ce genre de travail.

On arroſe les ſémis du Café, non-ſeulement pour les garantir de la ſéchereſſe, mais encore pour accélérer leur végétation ; les arroſemens du ſoir ſont préférables à ceux du matin & de la journée. Si on eſt près d'une rivière, on peut faire courir l'eau près des plates-bandes, qui doivent être dans ce cas très-étroites, pour qu'elles puiſſent être humectées entièrement par l'eau courante. Pour arroſer par irrigation, on diſpoſe les ſentiers de manière qu'ils ſoient plus élevés qu'elles, & on fait couler l'eau dans celles-ci, ou bien on ſe contente d'élever ſeulement les bords d'un carré, & on l'inonde tout à la fois, ayant attention, dans l'un & l'autre cas, que les plantes ne ſoient point ſubmergées. La troiſième manière d'arroſer, conſiſte à diſpoſer les plates-bandes de façon qu'elles ſoient un peu plus élevées que les ſentiers qui les ſéparent ; on conduit le filet d'eau dans le premier ſentier, à l'extrêmité duquel on met un peu de terre pour arrêter l'eau : des enfans entrent dans ce ſentier, &, avec des calebaſſes pleines d'eau, ils la répandent ſur les plates-bandes, à droite & à gauche, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien humectées.

Les deux premiers moyens ſont les plus prompts & les plus faciles, mais pas auſſi avantageux que le troiſième ; ſi le terrein de la caféterie eſt trop humide, le plant jaunit, ſa végétation eſt lente & il eſt peu propre à la tranſplantion.

Il arrive preſque toujours que les colons manquent ſouvent de plant pour cultiver leurs tranſplantations : ce défaut retarde leurs travaux, & recule leur récolte, on ſent tous les inconvéniens qui

qui résultent d'en aller chercher fort loin, & de changement de terrein ; il vaut donc mieux avoir des milliers de plants de trop dans les pépinières, que d'en manquer.

Il est nécessaire de faire des sémis tous les ans, afin de remplacer les sujets qui ont péri par les coups de soleil, les sécheresses, les gros vers, les poux, assez connus dans nos îles, & les araignées, qui détruisent assez souvent les arbres les plus vigoureux dans les caféteries, mais sur-tout dans les premières années de leur transplantation.

Les sémis donnent quelquefois des variétés, & il peut en résulter des découvertes.

Les deux petits Cafés, confondus à Bourbon sous les noms d'*Adon*, d'*Oden* ou d'*Ouden*, dont la qualité est supérieure, ne sont que des variétés, que l'on doit vraisemblablement à la culture. Si on désire multiplier les variétés que l'on obtient par ce moyen, il faut employer la greffe.

Il a paru, il y a quelques années, un petit scarabé noir, qui ronge les feuilles des Cafés. Cet insecte est plus à craindre dans les pépinières, que dans des caféteries fermées ; il y a lieu de croire qu'il a été apporté du Cap de Bonne-Espérance. Les Hollandois mettent le soir sur les arbres des cornets de papier ou de feuilles, dans lesquels ces insectes vont nicher en foule pendant la nuit : on retire les cornets de grand matin, & l'on détruit les scarabés qu'ils contiennent. On peut joindre à cette méthode celle de secouer les arbres ; ces insectes tombent par terre & on les tue.

Un autre insecte blanc, qu'on nomme *pou* à l'Ile de France, s'attache aux branches, aux feuilles & même aux racines des Cafés ; il les

fait languir, & on ne voit guères de ces poux que dans les sémis qui sont placés dans des terreins secs & arides: lorsqu'on les arrose souvent, il ne paroît plus de poux.

On a essayé de former des caféteries en plantant des graines dans les champs: ce moyen ne peut avoir de succès que dans des quartiers pluvieux; cependant, comme les Cafés qui n'ont pas été transplantés, conservent leur pivot, ils résistent mieux aux ouragans.

Soit qu'on plante le Café de graines pour rester en place; soit qu'on le transplante, on ne doit cultiver dans le même champ que du maïs & de petits pois, en éloignant ceux-ci des plants, & en ramant les autres, pour qu'ils ne cherchent point à s'attacher aux Cafés, encore ne doit-on le faire que pendant les deux premières années, après, lesquelles on ne doit rien cultiver du tout parmi les Cafés. Les pois du Cap sont sujets aux poux & les communiquent aux arbres. L'*ambravade* lui-même, arbrisseau légumineux, dont on fait tant de cas à Bourbon, est également sujet aux poux, & c'est peut-être à l'usage où l'on est dans cette île d'abriter les jeunes Cafés avec cet arbrisseau, que les colons doivent la ruine de leurs caféteries par les insectes.

La saison la plus avantageuse pour transplanter les plants de Café, c'est celle des mois de juin, juillet & août; c'est alors qu'ils ont en général le moins de séve. & c'est aussi le tems le plus froid de l'année dans ces climats. Si on avoit dans ses pépinières une quantité si abondante de plants, on pourroit tenter la transplantation dans la saison des pluies, c'est-à-dire, dans les mois de janvier, février & mars.

Il y a deux façons générales de tranſplanter le Café ; l'une, qui eſt la plus sûre & la plus profitable, mais la plus longue & la plus laborieuſe, eſt de le tranſplanter avec ſa motte de terre. C'eſt la plus ſûre, en ce que tous les plants réuſſiſſent en général, & c'eſt la plus profitable par deux raiſons. 1°. Il faut une quantité bien moindre de plants, puiſqu'ils ſont moins ſujets à périr. 2°. Ils ne ſouffrent point de la tranſplantation, & par conſéquent leur végétation n'en eſt point, ou preſque point, ralentie. Pour cette méthode, on ſe ſert d'un déplantoir, qui enlève facilement le plant avec ſa motte, & on coupe l'extrémité du pivot, quand il dépaſſe. On mêle du terreau ou de la meilleure terre des environs dans le trou, & on le remplit : ſi la terre des fonds eſt trop ſéche, il faut l'arroſer quelque tems auparavant le moment de la tranſplantation.

La ſeconde méthode conſiſte à enlever les plants à nu ; c'eſt-à-dire, ſans prendre la peine de conſerver leurs mottes de terre ; mais, avant de traiter de cette tranſplantation, il convient de parler du terrein propre à une caféterie.

Les terres fortes, marécageuſes, marneuſes, argileuſes doivent être rejetées ; les Cafés aiment les terres légères, les rocailles, les pierres & les grandes chaleurs : s'ils paroiſſent plus vigoureux, & proſpèrent mieux dans les quartiers pluvieux, ils n'ont pas l'avantage de la quantité, & ſurtout de la qualité. Les terres rouges, à l'Ile-de-France, mélées de pierres & de groſſes pierres, ſont en général les plus propres à la plantation des caféteries : dans les quartiers ſecs, ils ne réuſſiſſent pas dans les terres rouges, franches & pro-

fondes, elles se dessèchent trop promptement; dans les quartiers pluvieux, ils réussissent dans les mêmes terres. Les terres noires, qui couvrent la glaise à trois ou quatre pouces de profondeur, ne conviennent pas aux Cafés.

Quelques particuliers forment leur caféterie, par petits champs au milieu des forêts; & l'on a remarqué que les Cafés, placés le long des bois, abrités du soleil levant & de vents généraux, venoient plus promptement & étoient plus beaux que les autres. La beauté est illusoire, ils rapportent moins que les autres, & leurs fruits sont d'une qualité bien plus inférieure. Les Cafés veulent le soleil & l'air, sans cela point de récoltes abondantes, point de fruits parfumés. Il vaudroit donc mieux donner aux champs des Cafés, dans les quartiers secs la figure d'un parallélograme étroit, allongé, enfermé dans la forêt, de façon qu'il présente les grands côtés à l'est, & qu'il s'étendît du nord au sud. Il faudroit pratiquer, de cent cinquante en cent cinquante toises, des allées droites, larges, qui partageroient le parallélograme en plusieurs autres, & qui traverseroient les deux lisières des bords opposés à la plantation elle-même. Pour éviter en partie les effets des vents du nord & du sud, qui enfileroient toute la plantation, il seroit à propos de planter des arbres, soit alignés, soit en charmilles, dans toutes les allées, qui deviendroient elles-mêmes un objet d'agrément & d'utilité, tels que le manguier, le bois noir, le margozier, le lilas de Chine, le badonier & sur-tout pour les quartiers pluvieux, le cannellier de Cochinchine, qui donneront de l'abri dès les cinquième, sixième & septième années.

Les allées procurent un libre courant d'air favorable à la végétation ; les mouvemens de cet air ſont modérés dans les tems orageux ; enfin, elles facilitent le tranſport des fruits dans les tems de la récolte.

Dans les quartiers pluvieux, on feroit mieux de donner plus de largeur au parallélograme, & aligner les allées davantage entr'elles. Il n'eſt pas rare d'y voir des Cafés pouſſer avec vigueur, & périr ſubitement, comme étouffés par l'abondance de la ſéve. Les ſaignées faites au ſol y deviennent plus ou moins indiſpenſables.

L'opinion générale des Iles de France & de Bourbon, eſt que l'on doit placer les plants de Café à ſept pieds & demi de diſtance en tout ſens; mais cette diſtance doit cependant être ſubordonnée à la nature du ſol & à la force qu'il donne à la végétation.

La tranſplantation exige à peu près les mêmes précautions dans tous les quartiers, & elles ſont plus néceſſaires dans les quartiers ſecs que dans les autres. On commencera, s'il eſt poſſible, par préparer d'avance les trous deſtinés à recouvrir les plants. L'influence de l'air rendra meilleure la terre des fonds de ces trous. Dans les quartiers ſecs, il faut profiter des jours pluvieux pour ouvrir les trous, & ils doivent y être moins larges que dans les quartiers humides, puiſque, dans ces derniers, les arbres y deviennent plus vigoureux. Dans les terres nouvellement défrichées, les trous doivent y être plus conſidérables, parce qu'elles ſe trouvent remplies de groſſes & de petites racines d'arbres, qu'il importe d'enlever. Elles ſervent de pâture aux vers blancs; qui attaquent celles du Café, & ſur-tout le pivot, & font périr l'arbre.

On a remarqué que les vers blancs attaquent de préférence les takamakas & les palmiſtes. Il faut donc avoir attention de brûler les tiges de ces deux arbres, & même leur tronc. Lorſqu'on fera le défrichement, on arrangera le bûcher ſur les troncs de ces arbres, & on y mettra le feu.

Le choix des plants eſt très-important pour la tranſplantation : quelques-uns penſent que ceux de cinq à ſix pouces étoient préférables, & l'expérience a prouvé que les plants forts réuſſiſſent mieux. Les plants de deux à trois ans réuſſiſſent mieux à la tranſplantation, mais elle ſeroit longue & diſpendieuſe.

Il y a trois précautions eſſentielles à prendre dans la tranſplantation : la première eſt d'enlever les plants avec le plus de racines qu'on pourra : la ſeconde eſt de couper le pivot en bec de flûte ſur le lieu de la tranſplantation & la tête du plant. Cette dernière opération n'eſt pas adoptée de tous les colons ; & ils ont tort. La troiſième après avoir coupé les deux extrémités du plant, on le préſentera dans le trou, on y ramenera peu à peu la terre, non celle que l'on en aura tirée, mais celle qui ſe trouve aux environs, ſur la ſuperficie du terrein, parce que c'eſt la meilleure, & on fouillera doucement avec la main, dans le trou & contre les racines, à meſure qu'on mettra de la terre, ayant ſoin de bien étendre les racines ; de prendre garde qu'elles ne ſoient point ramaſſées en paquets, ou preſſées contre le pivot. On fera bien de mêler, avec cette terre, du terreau ou de la cendre.

Lorſqu'immédiatement après la tranſplantation il ſurvient un ſoleil ardent qui dure pluſieurs jours, on doit, au moins une fois, faire arroſer les plants.

Les ſoins qu'exigent les Cafés, une fois plantés, jusqu'au tems de la récolte, conſiſtent principalement à entretenir le terrein bien net, ſurtout au pied des Cafés : ils deviennent jaunes & languiſſans dès qu'ils ſont gagnés par les herbes ; & on eſt aſſez généralement dans l'uſage de brûler toutes les mauvaiſes herbes, après qu'on les a arrachées, parce qu'on s'eſt apperçu qu'elles pouſſoient preſque toutes ſur le terrein, où on les avoit diſperſées, quand il ſurvenoit de la pluie. Il eſt plus avantageux d'en tirer parti en les étendant aux pieds des Cafés, pour engraiſſer la terre ; par ce moyen il n'en croîtra point de nouvelles, pendant long-tems ſous celles qui ſont entaſſées, mais il faut qu'elles forment un lit aſſez épais ; d'ailleurs, on aura moins à faire dans le ſecond binage, qui pour lors n'eſt plus auſſi preſſé, ni auſſi eſſentiel qu'eſt le premier. Pourvu que les jeunes caſiers ne ſoient point étouffés, on doit peu s'inquiéter de tout ce qui croîtra dans les intervalles laiſſés entr'eux ; & on étendra au pied des Cafés toutes les productions qu'on cultivera dans la caféterie.

Toutes les fois qu'on nettoyera le terrein, on arrachera les herbes avec la main plutôt qu'avec la pioche ; qui couperoit les racines capillares qui partent du collet de la plante, à moins que les plants ne ſoient tenans & trop enracinés.

La glaiſe, les dépôts de rivière ſont les meilleurs engrais pour les quartiers ſecs. Dans ces mêmes quartiers, on doit détruire toutes les branches gourmandes ; elles affament les bonnes branches : dans les terreins humides, ces gourmandes ſont moins à redouter.

Lorſqu'on trouvera ſur les arbres du bois mort, ou des branches vertes à demi-rompues, on les taillera au vif, , & on appliquera ſur la plaie de la terre humectée.

Dès qu'un arbre de Café jaunit par les feuilles, c'eſt une preuve qu'il eſt malade. Il faut dans ce cas fouiller la terre au pied de l'arbre, & chercher ſi les racines, & ſur-tout ſi la partie pivotante qu'on lui a laiſſée, ne ſont pas attaquées par quelque ver. Quelquefois les racines ſont dévorées par les poux blancs; la terre, réduite en boue, les tue en frottant les parties affectées. Dans ce cas, comme dans le premier, il convient de changer la plus grande partie de la terre qui entoure l'arbre, & de lui en ſubſtituer de nouvelle, mêlée de cendre & de terreau; enfin, arroſer auſſi-tôt après, ſi le terrein eſt ſec.

Si ce moyen ne ranime pas l'arbre languiſſant, il convient de le receper; il pouſſera pluſieurs rejetons, & quand ils ſeront bien aſſurés, on les coupera tous, en ne conſervant que les plus forts; cependant, il ne faut pas tout abattre le même jour, mais ſucceſſivement & à pluſieurs jours de diſtance. Si le recepage ne réuſſit pas, c'eſt le cas d'arracher l'arbre, de faire un nouveau trou, plus grand & plus profond que le premier, d'en changer la terre; enfin de laiſſer le trou expoſé au ſoleil & aux pluies pendant pluſieurs mois.

Lorſqu'on voit des poux ſur les branches, ſur les feuilles & ſur les fruits du Café, on doit préſumer que les feuilles en ſont également attaquées; on piochera aux pieds, on y jettera beaucoup de cendre & du terreau, & on frottera les raci-

nes & les branches avec de la boue, ainſi qu'il a été dit plus haut.

Les caſiers ſont quelquefois affectés d'une maladie ſingulière ; les feuilles, les branches & ſouvent même les fruits, ſont en grande partie couverts d'une matière noire, qui s'y fige & ſe deſsèche. L'évaporation de la ſéve en eſt interceptée ; les arbres âgés ſont plus ſujets que les jeunes à cette maladie, qui n'eſt pas fort nuiſible.

On eſt dans l'uſage à Bourbon, & même à l'Ile de France, de ne pas relever les arbres renverſés par les ouragans : on ſe contente de chauſſer à la hâte les racines découvertes ; ces arbres pouſſent des branches gourmandes, qui s'élèvent perpendiculairement. On laiſſe proſpérer une ou deux de ces branches, & on coupe le reſte. La plupart de ces arbres périſſent, quoiqu'on ait beau chauſſer les racines. S'il ſurvient un ſecond ouragan, la caféterie eſt perdue. La meilleure méthode eſt de ſe hâter de relever les arbres renverſés, & de chauſſer avec ſoin ceux qui ſont ſur pied, auſſi-tôt après l'ouragan.

L'uſage a prévalu d'étêter les arbres après trois ans de tranſplantation, afin que leurs branches s'étendent davantage, & que la récolte ſoit plus facile ; mais il ne ſuffit pas d'étêter l'arbre une ſeconde fois. Quand on a coupé le ſommet de la tige qui s'élève perpendiculairement, il ſort deux jets droits, immédiatement au-deſſus des deux dernières branches latérales qu'on a conſervées ; ces deux jets forment deux nouvelles tiges, & celles-ci à la longue s'élèvent très-haut, au point qu'on ne peut atteindre avec la main le fruit qui croît ſur les branches du ſommet. Il faudra encore recouper ces deux jets ;

& ,comme ils seront remplacés par d'autres, on coupera annuellement les jets perpendiculaires qui partiront du tronc; par ce moyen on viendra à bout de tenir l'arbre à la même hauteur, ainsi qu'on le pratique pour les haies, qu'on est obligé de tailler sans cesse, quand on veut les tenir au même niveau. La meilleure saison de pratiquer la taille est celle des mois de mai & juin, c'est alors que les Cafés en général ont moins de séve.

Il est hors de doute, que l'arbre auquel on laisseroit prendre son accroissement, donneroit des fruits de meilleure qualité que l'arbre étêté; mais les derniers sont moins exposés aux ouragans & leur récolte plus facile. Les arbres livrés à eux-mêmes sont plus précoces.

Lorsque les cafiers sont sur leur retour, qu'ils portent du bois mort & donnent peu de fruits, il faut pour lors les receper tous, le plus près de terre que l'on pourra, dans les mois de juin, juillet & août, en même tems labourer les pieds, & y mettre de l'engrais. Ces arbres sont en bon rapport environ pendant quarante ans.

La récolte dédommage le cultivateur de ses peines, & les soins qu'elle exige se réduisent à cueillir le grain dans sa parfaite maturité; elle se connoît à la couleur de la cerise. Quand elle est d'un rouge bien foncé, & qu'elle commence à brunir, il est alors tems de le cueillir: cependant ce n'est pas la marche que l'on suit; on cueille mal à propos le grain mûr & celui qui ne l'est pas.

La manière de dessécher les cerises n'est point indifférente; on se contente, dans nos colonies, de les dessécher à l'air & au soleil; dans quel-

ques-unes on bat la terre avec des demoiſelles ; & on étend toutes les ceriſes du Café ſur cette aire ; d'autres y répandent un peu de cendre ou bien les jettent ſur le gazon : la terre communique aſſez ſouvent au grain une odeur déſagréable. Les colons aiſés font paver leur aire, en lui donnant un peu de pente pour l'écoulement des eaux ; cette méthode eſt préférable aux autres.

On étend le Café ſur l'aire tous les matins, & le ſoir il eſt mis en tas, recouvert avec des nattes faites de feuilles de *voakas*, afin de le garantir, pendant la nuit, de la pluie qui retarde la deſſication. Cet uſage a un grand inconvénient; le Café en tas fermente, ſa deſſication eſt plus lente, & nuit à la qualité de la féve ; il vaudroit mieux, ſur-tout dans les quartiers ſecs, laiſſer les grains épars ſur l'aire; les couvrir de nattes pendant la nuit, & dans le jour, s'il ſurvient de la pluie. On a l'attention de paſſer ſouvent les rateaux ſur les tas de Café, afin que tour à tour les grains ſoient expoſés au ſoleil : de toutes les méthodes, celle qui paroît mériter la préférence, eſt de ſécher la ceriſe dans une étuve. Le deſſéchement eſt plus sûr, plus prompt & plus complet. L'étuve ne doit point être auſſi vaſte qu'on pourroit le penſer, parce que le Café d'une plantation ne ſe récolte pas tout à la fois.

Lorſque le grain eſt deſſéché, il faut l'émonder; on a pluſieurs moyens pour y parvenir : les uns le pilent à force de bras dans un mortier de bois ; la main-d'œuvre eſt longue & pénible & le Café eſt ſujet à être écraſé ; d'autres ſe ſervent de moulins à vent ou de moulins à

eau ; ces derniers ſont préférables, à cauſe de la continuité & de l'égalité du mouvement. Lorſque la pulpe eſt levée, on lave les féves & on les met ſécher au ſoleil, on les dépouille de leur enveloppe coriace, en les pilant; enfin on les vanne.

Après cette opération, il faut encore deſſécher le Café avant de le mettre dans des ſacs; ici l'étuve eſt excellente; ſi on le deſſèche à l'air libre, l'opération eſt plus longue & plus caſuelle. Certains colons ne prennent pas tant de précautions; alors il contracte une odeur qui diminue ſa qualité; au ſortir de l'étuve, il doit être expoſé à l'air, & enſuite mis dans des ſacs.

La culture du Café, que nous venons de rapporter, eſt extraite du cours d'agriculture de Mr. l'Abbé Roſier, qui lui-même l'a extraite d'une lettre ſur la culture du Café, adreſſée à M. le Monnier ſans nom d'auteur; cette lettre eſt inſérée dans l'hiſtoire univerſelle du règne végétal, dont nous donnons actuellement une deuxième édition, totalement refondue par diſſertations particulières, qui réunies, formeront le corps complet de l'ouvrage, & qu'on pourra ſéparer à volonté.

Mr. Aublet a fait quelques obſervations relatives aux avantages & aux déſavantages des différentes cultures du Café; il dit, entr'autres choſes, avoir remarqué que l'arbre du Café, qui eſt abrité des vents, garanti de la grande ardeur du ſoleil, & planté dans un terrein entretenu dans une humidité modérée par la nature du ſol, ou fréquemment arroſé par des rigoles, croît plus promptement, devient plus vigoureux, donne plus de fruit, eſt moins ſujet à être atta-

qué ou endommagé par les pucerons, & dure davantage que lorſqu'il ſe trouve battu des vents, expoſé à l'ardeur du ſoleil, planté dans un terrein aride, & qu'il n'eſt arroſé que par les pluies, ce qui paroît oppoſé à ce que nous avons dit.

On obſerve aſſez généralement, ajoute Mr. Aublet, que les plantes d'une même famille ſe plaiſent dans un ſol & à une expoſition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le cafier paroît appartenir, aiment les terreins frais, les abris des grands arbres, des brouſſailles profitent peu au grand ſoleil, ne ſouffrent pas la taille, ſi ce n'eſt d'être rabatues & coupées près de terre; il eſt rare qu'on trouve ces plantes iſolées ou expoſées à l'ardeur du ſoleil, non plus que dans les terreins bien ſujets à être inondés. Mr. Aublet diffère totalement de la méthode que nous avons rapportée ci-deſſus, comme on peut le remarquer.

Voyons actuellement comment on doit s'y prendre pour cultiver cet arbre en Europe, & ſpécialement en France. Si on ne met point en terre la ſemence toute récente du Café, il ne faut point eſpérer de la voir germer, mais, en l'y mettant auſſi-tôt, elle lève ſix ſemaines après: ce fait juſtifie les habitans du pays, où ſe cultive le Café, de la malice qu'on leur a imputée, de tremper dans l'eau bouillante ou de faire ſécher au feu tout ce qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils en perdiſſent un revenu des plus conſidérables. La germination de ces ſemences n'a rien que de commun; à l'égard du lieu où cette plante peut ſe conſerver en France, comme il doit y avoir du rapport avec

le pays où elle croît naturellement, & où l'on ne ressent point d'hiver, on a été obligé jusqu'ici de suppléer au défaut de la température de l'air & de climat, par une serre à la façon de la Hollande, sous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, & l'on a observé que, pour prévenir la sécheresse de cette plante, il lui falloit de tems en tems un arrosement proportionné & modéré; car le trop d'humidité lui est également nuisible: il pourrit ses racines, les dépouille de ses feuilles & les fait périr; la chaleur habituelle, dans laquelle on la tient, doit être au même dégré que celle de l'ananas. Trois semaines après que le Café est levé, le jeune plant qui en provient est bon à être transplanté: chaque baye produit ordinairement deux pièces, qu'il est à propos de séparer de bonne heure.

Lorsque l'arbre à Café est malade, il transude de ses feuilles une liqueur qui attire les insectes, & ceux-ci ne l'abandonnent point, jusqu'à ce qu'il soit entièrement mort; on ne les détruit point avec des lotions, qui réussissent en d'autres cas; le mieux est de changer la terre & bien visiter les racines; après quoi les lotions pourront être utiles. Il est presqu'aussi nuisible au Café, dit Miller, d'être trop à l'air dans son pot, que d'y être mouillé sans discrétion; du moins est-il vrai qu'en gênant un peu l'extension des racines, on oblige l'arbre à donner plus de fruits. La meilleure terre qu'on puisse lui donner, est celle de nos potagers, ayant soin de l'entretenir meuble. On choisit toujours l'été pour le changer de pot; en le transplantant, on ménage les racines, on se contente d'en ôter

lés fibres malades ou endommagées, & de recouvrir celles qui ſont trop près du pot.

L'arbre élevé de ſemences donne du fruit, dès l'âge de dix-huit mois dans les pays chauds; ce n'eſt qu'entre les tropiques, que le Café peut vivre en pleine terre; en vain ſe flatteroit-on de le laiſſer en plein air durant nos belles ſaiſons; quoiqu'il parût s'y bien porter, les feuilles tomberoient bientôt dans les ſerres, l'arbre languiroit pendant tout l'hiver, ſi même il ne périſſoit pas. On peut faire des boutures & des marcottes de Cafier, mais elles ne profitent que lentement, & ne donnent jamais que des arbres médiocres.

Ce ſeroit un honneur pour le Café, dit l'auteur anonyme d'un éloge du Café, inſéré dans notre *Nature Conſidérée*, *1777*, *t. 3*, de ſe trouver dans la quatrième églogue de Virgile, ſous le nom de *colocaſia* (*mixtaque videnti colocaſia fundet cacantho*). La terre vous fera préſent de colocaſia, mêlé de l'agréable acanthe ou brancurſine; & en ce cas le Café meriteroit, par ſes qualités rares, d'être compris dans le rang de tant de choſes merveilleuſes, dont ce Poëte fait le dénombrement dans cette belle égloque, & que devoient donner à ce tems fortuné le titre de *règne de Saturne renouvelé*; règne de Saturne, nommé le ſiècle d'or; mais de tout ce qui peut ſe dire là-deſſus, c'eſt qu'à faire le parallèle du Café & du colocaſia, ils ſe trouvent un peu parens. Le colocaſia eſt une féve diſtinguée des autres, & qui a une qualité qui la rend ſtomacale. Ces circonſtances conviennent au Café, qui eſt auſſi une féve éminente, & une féve très-propre à guérir les maux d'eſtomac; juſques-

là il y a de la reſſemblance, mais d'autre part le colocaſia eſt une féve d'Egypte, & le Café une féve d'Arabie; de plus, le colocaſia eſt une féve, dont la racine, les feuilles & les fleurs, ſelon la deſcription que Dioſcoride en fait, ſont différentes de celles du Café.

Il eſt encore vrai que le Café n'étoit point en uſage ſous l'Empire d'Auguſte; cette plante merveilleuſe de l'Aſie a demeuré aſſez long-tems cachée, par un ſort ſemblable à celui de Cyrus, qui a été un grand monarque de cette belle partie du monde. Cyrus, comme on ſait, ne paſſa, durant pluſieurs années, que pour un ſimple berger; mais enfin la période du véritable état de ſa perſonne arriva; il fut reconnu pour ce qu'il étoit, & il devint le maître de l'Aſie. Telle a été la condition du Café; il a été ignoré pendant pluſieurs ſiècles, quoiqu'il ne le fût pas dans les ſables de l'Arabie heureuſe; enfin, le tems vint de le faire diſtinguer, ce qui arriva, dit-on, par le moyen de *Scieldré* & d'*Ardrus*; &, depuis la découverte qu'ils en firent, il a commencé à règner & règne toujours ſur les autres légumes, par ſes qualités ſingulières. Le Café eſt donc devenu, depuis environ deux cens ans, le breuvage ordinaire & délicieux des peuples du levant; l'uſage en eſt ſi univerſel & ſi néceſſaire, qu'un homme, lorſqu'il ſe marie, eſt obligé de donner des aſſurances à ſa femme, qu'elle ne manquera pas de Café avec lui.

L'alcoran de Mahomet défend à ſes ſectateurs auſſi ſévèrement de boire du vin, que la loi de Moyſe défendoit aux Juifs de manger du cochon: mais ils n'ont pas de peine à ſoutenir la rigueur de l'abſtinence du vin en lui ſubſtituant le Café; ils

ils prétendent même que le Café a une grande préférence ſur le vin, parce qu'il en a les bons effets, & qu'il n'en a pas les mauvais. S'il en faut croire les phyſiciens, la chaleur naturelle opère dans l'eſtomac la diſtillation du vin, de la même manière qu'elle ſe fait dans l'alambic, en lui donnant le même dégré de feu; alors, dit-on; l'eſprit-de-vin ſe ſépare, il entre dans les veines, il agite le ſang & bleſſe les membranes du cerveau; ce qui reſte dans l'eſtomac n'eſt plus que du vinaigre, autrement le tartre du vin, & ce tartre, par ſa réſidence, peut cauſer, dans les reins la gravelle; dans les inteſtins la colique, dans les articulations la goutte; effets étrangers, & quelquefois funeſtes du vin, qui non-ſeulement ne ſe rencontrent point dans l'uſage du Café, mais de plus, qui peuvent être corrigés par le Café même, dont les excès ne ſont pas à craindre, & dont toutes les impreſſions ſont bénignes & ſalutaires.

Auſſi toute l'Aſie fait un ſi grand cas du Café, qu'il ſemble qu'elle ait eu de la peine à ſe réſoudre d'en faire part à l'Europe. Il y a longtems que l'Europe tire de l'Aſie des diamans, des perles, de riches étoffes de ſoie, des pièces de coton travaillées finement, des porcelaines, du corail & pluſieurs autres choſes, qui ſont rares & d'un grand prix; mais, comme ſi le Café eût été plus cher, plus précieux à l'Aſie, que tout ce qu'on vient de nommer, & qu'il fût ſon véritable tréſor, elle l'a tenu caché fort longtems; elle gardoit tout pour elle; car enfin nous n'avons du Café dans l'Europe, que depuis près d'un ſiècle, & encore à préſent, on nous le fait beaucoup attendre.

Cette reine de féves voyage pour ainſi dire en princeſſe; elle ne fait pas de longues traites: d'Yemen, où croît le Café, on l'apporte à Moka, on le charge ſur des barques pour Gedda, port de l'Arabie Pétrée; de-là on le tranſporte dans des vaiſſeaux & dans des galères, à Suez, autre port qui eſt à l'entrée de la Mer rouge; enfin on charge le Café ſur un grand nombre de chameaux, qui le portent au Caire, & du Caire, on l'envoie à Alexandrie, où diverſes nations de l'Europe le vont prendre, pour en faire, dans leur pays, un commerce conſidérable; car on a le même empreſſement pour le Café que pour le blé; on s'intéreſſe à ſon abondance & à ſon prix, comme on fait par-tout pour le blé, & on craint d'en manquer comme du pain, lorſqu'il devient rare & très-cher; les nouvelles de ſa rareté & ſa cherté, ſont des nouvelles affligeantes pour le public.

On peut conſidérer la dignité du Café par rapport à l'une des qualités de l'or, qui, étant le plus dur des métaux, a, au-deſſus d'eux, la prérogative de poſſéder une ſubſtance plus compacte, & moins corruptible. Le Café a de même une ſolidité que n'ont point les autres féves; on ne ſauroit l'amollir, ni en le faiſant tremper, ni en le faiſant cuire; il réſiſte, par une dureté extrême, aux deux élémens ſi puiſſans de l'eau & du feu, & cette ſolidité du Café, qui ne peut être ſurmontée pour l'uſage qu'en le briſant, lui ſert à bien garder ſon tréſor; je veux dire, à conſerver précieuſement ſa vertu balſamique, de peur qu'elle ne s'évapore avant de l'employer.

On a reconnu, en faiſant chimiquement l'analyſe du Café, ainſi que nous le rapporterons ci-

après, qu'il y aussi du soufre: on sait que la vertu du soufre est admirable, qu'il y a une huile (*l'huile est nourrissante*) & qu'il y a un sel propre à raréfier les humeurs, & à délayer celles qui sont épaisses & aqueuses; sel enfin qui aide le sang à circuler: on assure même que la substance volatile a ses parties, à peu près de même grosseur, de même configuration & de même mouvement, que sont celles des esprits vitaux.

C'est aussi une excellence du Café, que, lorsque le feu ouvre les pores de cette admirable féve, & qu'il en fait exhaler le phlegme, qui tient embarrassés les esprits du Café, il se répand un parfum singulier, qui est charmant & qui fortifie.

La fumée & la vapeur, qui font sentir ce parfum, sont si précieuses aux Orientaux, qu'ils n'en veulent rien laisser perdre dans l'air: tandis que le Café est chaud, qu'on ne peut pas encore le prendre, ils présentent à leurs yeux, l'un après l'autre, la vapeur du Café, ce qui, disent-ils, fortifie la vue lorsqu'elle est foible, & ils réçoivent ensuite cette vapeur dans leurs oreilles, où elle guérit les maux qu'on y a, & préserve de ceux qui pourroient venir.

La vertu générale du Café est de présider sur le tempérament, quoiqu'il soit bilieux, ou mélancolique; de tempérer la masse du sang, de corriger les humeurs froides, pituiteuses & salines, de dessécher les sérosités, d'être d'un grand secours contre les incommodités qui naissent d'une réplétion universelle du corps, & d'une grosseur extraordinaire du ventre, de détacher les plegmes pour les expulser, de guérir les rhumes, d'être un restaurant merveilleux dans un état de

foibleſſe, & un puiſſant cordial dans les défaillances: enfin, le Café a en général la faculté de défendre l'intérieur du corps des eaux qui pourroient l'inonder, & de combattre les maladies qui lui viennent des membranes, des nerfs & des eſprits mal diſpoſés.

Les vertus ſpécifiques & particulières du Café ſont principalement pour la tête & pour l'eſtomac; il ſoulage infailliblement tout le monde du mal de tête, quelque furieux qu'il ſoit; il y en a des exemples ſurprenans, juſqu'à voir des perſonnes guéries qu'on étoit prêt de trépaner, ne ſachant plus que leur faire dans leurs douleurs vives & aiguës; l'expérienee confirme tous les jours cette vertu céphalique du Café, lorſqu'elle eſt ſuprême; pour moi, je n'ai ma tête en repos, & je ne me ſuis point délivré d'une migraine horrible, que depuis que je prends du Café, &, ſi je ſuis quelques jours ſans en prendre, je ſens mon mal revenir dans toute ſa force, avec les ſymptômes de vomiſſement & de dévoiement, deſquels il n'y a que le recours du Café qui puiſſe me guérir.

On prétend qu'il eſt même un préſervatif certain contre l'apoplexie & la paralyſie, empêchant qu'il ne ſe faſſe dans le cerveau des obſtructions fatales, & s'oppoſant à ce qu'il n'arrive des ſuffocations extraordinaires pas de groſſes fluxions qui tombent ſur la gorge, cauſent des morts ſubites: enfin, le Café tient toujours la tête en bon état, il en diſſipe les nuages, & y établit une ſérénité ferme & conſtante, dont ſe reſſentent la mémoire & le jugement; auſſi, les Levantins, qui ont une longue expérience des vertus du Café, n'entrent point dans le Divan,

ſans en avoir pris, ayant éprouvé qu'ils en ont l'eſprit plus net & la mémoire plus préſente, pour réfléchir ſur les affaires, & pour pénétrer.

Le Café eſt encore merveilleux pour l'eſtomac; c'eſt là, pour ainſi dire, ſon autre ſcène, ſur laquelle il fait paroître d'autres vertus. Quand les fibres de l'eſtomac ſont relâchés, il les reſſerre par un acide qu'il tient de ſon amertume; il perfectionne le chyle & abſorbe les crudités; il s'oppoſe aux coagulations, il diſſipe les fluxions, il arrête les vomiſſemens dangereux, il conſume les matières morbifiques; enfin, le Café nettoie & purge l'eſtomac de tout ce qui pourroit y cauſer de la corruption.

On a aujourd'hui plus beſoin que jamais du Café, à cauſe des vapeurs nouvelles & ſurprenantes dont ſe plaignent les hommes & les femmes. Outre celles qui viennent aux femmes des afflictions hyſtériques, il s'eſt élevé d'autres, communes à l'un & à l'autre ſexes, leſquelles on ne connoiſſoit pas autrefois; elles ſont excitées par une infinité de liqueurs nouvellement inventées, & que la volupté a miſes à la mode, le roſſolis, les ratafiats, l'eau de mille-fleurs, & tant d'autres; ne ſe prennent pas impunément. Toutes ces compoſitions délicieuſes ſe font bien payer du plaiſir qu'on a de les boire; elles élèvent d'étranges vapeurs, dont les ſymptômes ſont cruels, & dont on craindroit davantage les ſuites, ſans le pouvoir qu'a le Café de ſurmonter ces vapeurs & de les abattre.

Le Café fait du bien à toute ſorte de perſonnes; il purge les reins de cette matière gravelleuſe qui peut cauſer la pierre; il ſoulage beaucoup les goutteux, étant capable de réſoudre ces no-

dosités qui leur mettent les fers aux pieds & aux mains. Le Café est utile à ceux qui parlent en public, à ceux qui voyagent & à ceux qui relèvent de maladie; ceux-là en ont la mémoire plus sûre, leur voix plus forte & leur action plus libre; les autres fatiguent avec moins de peine & souffrent moins du changement d'air & de la mauvaise nourriture, & ces derniers reprennent plutôt leurs forces, leur premier visage & leur embonpoint; quelquefois même le Café leur fait du bien par avance, les guérissant de la fièvre, que les remèdes n'avoient pu vaincre,

Après ce que je viens d'établir des merveilles du Café, ou conçoit aisément que, si l'Arabie Heureuse, qui est sa patrie, n'avoit pas le titre d'heureuse, cette incomparable féve le lui procureroit; elle le lui augmente au moins pas les grands avantages qu'en reçoit le genre humain. Je tiens aussi que, si Pythagore eût connu l'excellence miraculeuse du Café, il se feroit bien gardé de faire ce préjudice aux hommes, de le comprendre dans sa défense, si fameuse des féves: *Abstenez-vous des féves.* Il y auroit eu assurément une exception privilégiée pour l'usage de celle du Café.

Les connoisseurs disent que, pour avoir du bon Café, il faut prendre du dernier venu, comme étant le plus frais, car son suc se dessèche à mesure qu'il vieillit; il faut aussi que la féve soit pleine & bien nourrie, & que sa couleur soit d'un jaune foncé; enfin, le plus léger est le meilleur.

On doit regarder comme une fable ce que quelques-uns disent, qu'il faut que le Café ait passé par le feu, pour amortir son germe, avant

de nous être envoyé. Sa vertu égale dans l'Europe comme dans l'Asie, réfute cette erreur ; de plus, on reçoit souvent du Café avec sa première écorce, laquelle le feu n'auroit pas laissée, & cette première écorce ôtée, la couleur n'est pas différente du Café, qui n'a que la seconde.

Pour ce qui est de la préparation, elle dépend principalement de la torréfaction, qui en est le grand article; elle doit se faire avec un feu de braise sans flamme. La braise du charbon est la meilleure, elle est plus vive, & avance davantage la coction, &, par ce moyen, elle diminue la perte qui arrive par l'exhalaison : il faut agiter continuellement les féves, & les tourner toutes, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur tannée un peu obscure. Si le Café étoit trop rôti, il y auroit une grande privation de ses esprits, &, s'il ne l'étoit pas assez, il y en auroit encore une partie engagée dans la matière.

Les féves tirées de dessus le feu, doivent être tenues couvertes. On les doit aussi laisser un peu refroidir, autrement elles empâteroient le moulinet, où on les met pour être brisées ; il est bon de passer la farine dans un tamis, pour en séparer le son; un quart-d'once de cette farine suffit pour deux tasses; &, afin de ne pas s'y méprendre, il est bon d'avoir une petite mesure, ou d'argent, ou de fer blanc. Plusieurs se servent de cafétières du Levant, lesquelles on nomme de quatre métaux; mais, comme elles sont de cuivre, & sujettes à être détamées & à faire du verd-de-gris, qui est un poison fort dangereux, le plus sûr & le plus propre, est d'avoir une cafétiére d'argent. L'ébullition ne doit point passer la troisième partie d'un quart-

d'heure, car si elle dure davantage, il s'échappe plusieurs parties volatiles: prenez garde dans l'ardeur de l'ébullition, que l'écume exaltée ne sorte de la cafétière, car ce seroit du Café perdu, du Café insipide, & qui est privé de sa force & de sa bonté.

L'eau est le véhicule du Café, comme le vin est celui du *quinquina*; l'eau de rivière est meilleure que celle de fontaine, & l'eau de la Seine l'emporte sur celle des autres rivières, parce qu'elle est un peu purgative: enfin, si on ne prend pas le Café par amusement, comme on le fait ordinairement avec les femmes, mais par un motif sérieux de santé, il faut prendre le Café en Café, je veux dire sans sucre; car autrement le Café n'est plus un simple, mais un mixte: de plus le sucre échauffe, & lui emporte son amertume, qui est le principe de ses meilleurs effets; ce n'est plus aussi du Café, c'est du sirop: il vaudroit autant employer ce sucre à faire des dragées de Café, comme on fait des pastilles ambrées de chocolat. Le Café doit être pris, comme potable, sans y rien mêler; il faut encore en séparer le marc, en le précipitant au fond avec quelques gouttes d'eau froide, car le marc est la lie & la partie grossière du Café, qui peseroit sur l'estomac, & lui feroit beaucoup de mal. On ne doit donc prendre que la teinture du Café, une teinture simple & toute pure, & cette teinture étant bien faite, est merveilleuse, car elle ne contient que les parties les plus sensibles, les plus douces & les plus sulfureuses de cette féve si salutaire, à la réserve de quelques corpuscules ignés, qui volatilisent ses parties de quelques particules arides, qui font la saveur de

cette teinture & de quelques ſubſtances terreſtres, qui ſervent à lier la matière volatile, & à lui donner une conſiſtance. On doit boire cette teinture du Café la plus chaude que l'on pourra, & à pluſieurs repriſes & gorgées, comme on voit boire les oiſeaux dans leur petit abreuvoir. Il me ſemble que les taſſes de coco ſont fort propres à cela, car les bords de ce bois des Indes ne prennent pas tant de chaleur, que les porcelaines; elle demeure toute entière dans le Café pour ſa perfection.

Il ne faut pas oublier ici de répondre à l'accuſation qu'on forme contre le Café, en diſant qu'il empêche de dormir: le Café eſt ſemblable au caducée de Mercure (*dat ſomnos, adimitque. Æneid.* 4). Il fait dormir & il réveille, &, comme cette double propriété ne fait point de tort au caducée de Mercure, elle n'en fait point auſſi au Café. J'éclaircis la matière dans trois ſujets différens, à l'égard de ceux qui ſont dans un aſſoupiſſement qui tend à la léthargie; ſi le Café les tire de cet état, & les tient éveillés, ce n'eſt pas là les empêcher de dormir, c'eſt les empêcher de périr. Ce qui ſe fait alors n'eſt point un mal, c'eſt un remède, c'eſt une force pour la vie.

2°. A l'égard de ceux qui ſouffrent une grande agitation d'eſprit, agitation cauſée par une cruelle migraine, ou par quelqu'autre mal violent; ſi le Café intervient, c'eſt pour calmer l'orage, & pour remettre les eſprits dans leur ſituation, état qui pour lors eſt ſuivi d'un ſommeil doux & tranquille, que le Café lui a procuré.

Enfin, à l'égard de ceux qui ne ſont ni léthargiques, ni tourmentés de migraine, s'il arrive qu'ayant pris du Café, ils ne s'endorment pas

dans le lit, ce n'eſt pas une inſomnie, c'eſt une veille; ce n'eſt pas empêcher le ſommeil, c'eſt rendre le ſommeil non néceſſaire; le pores du cerveau, que le Café tient ouverts, donnent un grand paſſage aux eſprits, qui, étant formés, n'ont pas beſoin de ſommeil pour les faire naître. Employons ici le ſens d'une fable: Junon avoit, dit-on, une petite corne d'huile, dont deux ou trois gouttes faiſoient vivre deux ou trois mois ſans manger, accuſera t-on cette petite corne d'empêcher de manger, lorſqu'elle ôtoit le beſoin de manger? C'eſt là la perfection véritable du Café; il ne combat pas alors le ſommeil, mais il en eſt un ſupplément, il ne cauſe pas les inquiétudes & les peines de ne pas dormir, mais il met dans un état de force & de vigueur, où la nuit devient le jour, où l'on peut agir & travailler avec une diſpoſition plus aiſée, & plus vive, que celle qu'on attendoit du ſommeil.

J'ai commencé, dit l'anonyme, par un paſſage de Virgile, je finis par un autre paſſage de ce grand Poëte: *verè fatis ſatis eſt.* On sème, diſoit-il, les féves dans le printems; je dis, à la gloire du Café, cette merveilleuſe féve; qu'elle fait elle-même un printems dans la vie de l'homme, à qui elle forme une ſanté toujours fraîche & fleurie, & dans laquelle on ſe plaît, & on jouit commodément de ſoi-même. Pour concluſion, on peut dire que le Café, par ſon excellence & par ſa vertu, telle que je le viens de repréſenter, eſt préferable à l'uſage du thé, autant que le fruit l'emporte ſur la feuille, & au chocolat, autant que le ſimple eſt plus naturel que le compoſé. »

L'Académie royale des Sciences a fait l'analyse du fruit du cafétier, qui eſt la ſeule partie en uſage ; trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, ſe ſont trouvé diminuées de la quatrième partie de leur poids ; on a fait bouillir légérement deux livres quatre onces de ce Café, ainſi brûlé & réduit en poudre, dans douze livres d'eau limpide ; cette décoction, ſéparée du marc, verſée par inclination, & diſtillée lentement au bain de vapeur, a donné ſix livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit d'abord inſipide, qui a donné enſuite des marques d'un peu d'acide, & enfin d'un acide violent. La maſſe qui eſt reſtée dans l'alambic, réduite à la conſiſtance d'un extrait ſolide, peſoit dix-ſept onces, deux gros, laquelle étant diſtillée par la cornue, a donné cinq onces, un gros, ſoixante grains de liqueur acide ; deux onces, trois gros, trente grains de liqueur âcre ou alkaline, avec une portion de ſel volatil urineux ; une once, cinq gros & demi grain d'huile d'une conſiſtance épaiſſe.

La maſſe noire, qui eſt reſtée dans la cornue, raréfiée & ſpongieuſe, peſoit quatre onces, un demi-gros, laquelle étant calcinée pendant plus d'onze heures, ſoit au feu de réverbère, ſoit dans le creuſet, eſt demeurée encore noirâtre ; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout le tems, & elle a été réduite à une once, trois gros ; étant ainſi calcinée, on en a retiré par la lixiviation ſept gros, ſoixante-dix grains de ſel alkali-fixe, qui avoit l'odeur & le goût de ſoufre. La perte des parties dans la diſtillation à la cornue, a été de trois onces, ſix gros, quarante-huit grains, & dans la calcina-

tion, les parties qui se sont évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces, cinq gros, trente-six grains.

Il est clair, par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient un gros, soixante-huit grains, d'un extrait épais, cinquante grains environ de sel acide, huit grains de sel volatil urineux, treize grains d'huile, qui approche de la consistance de la graisse; huit grains de sel fixe, & quatre grains de cendre ou de terre; mais la poudre, tirée après la décoction, & bien séchée, pesoit seulement vingt-trois onces, six gros, & par conséquent il y a plus de douze onces de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite cette poudre, qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti cinq onces, un gros, quarante grains de liqueur, qui a donné des marques d'un pur acide, & de beaucoup plus d'alkali: six onces, sept gros, trente-six grains d'huile épaisse & de la consistance de la graisse, trente-huit grains de sel volatil. On a retiré de la cornue six onces, quatre gros d'une masse noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé quatre gros, vingt-quatre grains de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré, par la lixiviation, vingt-quatre grains d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé; ainsi les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de cinq onces, vingt-cinq grains, &, dans la calcination, cinq onces, sept gros, quarante-huit grains.

On peut conclure de ces analyses du Café, que sa vertu dépend principalement d'une huile

épaiſſe empyreumatique, mais qui ſe raréfie très-fort, & qui s'eſt chargée de particules de feu, en le torréfiant avec une portion aſſez conſidérable de ſel volatil urineux.

Les bons effets du Café dépendent en partie du choix des grains; on préfère, dans les Cafés de nos îles, les grains petits & verdâtres, à ceux qui ſont plus gros & preſque blancs; ceux-ci ont une meilleure odeur. M. Otter rapporte que les Orientaux font peu de cas du *Café* de *Java*, & qu'ils lui préfèrent celui de nos îles françoiſes; il eſt en effet meilleur pour le goût, & plus beau à l'œil, imitant celui de Moka pour le volume & la figure du grain, auſſi bien que pour la couleur, quand il eſt bien choiſi: cet auteur ajoute que notre Café a beaucoup perdu du goût de terroir qu'il avoit ci-devant, & l'on eſt perſuadé qu'il deviendra meilleur, à meſure que les arbres vieilliront.

Proſper Alpin dit que les Egyptiens en boivent pendant tout le jour, mais qu'ils en prennent, le matin à jeun, de très-chaud, en l'avalant par gorgées; il mettent bouillir, dans vingt livres d'eau, une livre & demie de grains de Café mondé de ſon écorce & rôti au feu; il y en a qui, après avoir pulvériſé la graine rôtie, ne la laiſſent pas infuſer, mais la font bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis la paſſent & la gardent dans des pots de terre bien bouchés, d'où ils en tirent à chaque fois ce qu'ils veulent conſommer, mais elle doit avoir perdu tout ſon parfum.

Les Arabes prennent le Café preſqu'auſſi-tôt qu'il a été bouilli, ſans le laiſſer repoſer, toujours ſans ſucre, & dans de fort petites taſſes;

il y en a parmi eux qui enveloppent la cafétière d'un linge mouillé, en la retirant du feu, ce qui fait d'abord précipiter le marc du Café & rend la boiſſon plus claire; il ſe fait auſſi par ce moyen une crême au-deſſus; &, lorſqu'on verſe dans les taſſes, il fume davantage & forme une eſpèce de vapeur graſſe, que les Arabes ſe font un plaiſir de recevoir, à cauſe des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de diſtinction de ce pays-là ont une autre manière qui leur eſt particulière; ils ne ſe ſervent point de la féve du Café, mais ſeulement des écorces ou coques, en la manière ſuivante: on prend l'écorce de Café parfaitement mûre; on la briſe, & on la tient dans une petite poile ou terrine, ſur un feu de charbon en la tournant, pour qu'elle ne ſe brûle pas, mais qu'elle prenne ſeulement un peu de couleur; en même tems on fait bouillir de l'eau dans une cafétière; quand l'écorce eſt prête, on la jette dedans, & on laiſſe bouillir le tout, comme le Café ordinaire. La couleur de cette boiſſon eſt ſemblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre, il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du ſucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, qu'au contraire on y ſent une douceur agréable, cette boiſſon s'appelle *Café à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays; on tient ces écorces dans des lieux fort ſecs & bien ferınés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Pierre de la Vallée dit, que les Turcs prennent toujours le Café très-chaud après le repas, & qu'ils mangent en même tems de la graine de melon. Thevenot rapporte que quelques-uns

mettent, dans le Café, des clous de girofle & des grains du petit cardamome, & d'autres du ſucre, mais que ces mêlanges en altèrent la vertu & la ſalubrité.

Selon Proſper Alpin, ceux des Egyptiens, qui uſent d'écorces du Café, en mettent beaucoup moins que ceux qui emploient la graine même; ils en mettent, les uns ſix onces, les autres neuf, pour vingt livres d'eau de fontaine, qu'ils font bouillir & réduire à la moitié; ils en avalent le matin, à jeun, goutte à goutte un verre, ou même plus; on en prend, pour chaque perſonne, environ le tiers d'une cuiller à bouche que l'on jette dans un grand verre d'eau bouillante; on y ajoute un peu de ſucre, & après l'avoir laiſſé bouillir un moment, on verſe dans les taſſes.

Le Café recemment cueilli, puis brûlé & bouilli enſuite, donne une liqueur plus gracieuſe que celle du Café ſec. Miller dit en avoir fait avec du Café élevé en Angleterre, qu'elle ſurpaſſoit notre meilleur Café Moka, & que cette différence, par rapport au grain ſec ou récent, s'obſerve de même en Amérique.

Après avoir rapporté, dans l'éloge du Café, le ſentiment d'un anonyme, nous croyons devoir ici dire ce que nous en penſons; il eſt certain que le Café, pris en infuſion, anime & purifie le ſang; il eſt très-bien indiqué pour les vents, la galle, le ſcorbut, les obſtructions, les rétentions des règles, diverſes indiſpoſitions de la matrice, les maladies froides du cerveau, l'aſſoupiſſement, la triſteſſe, la migraine, pour faciliter la digeſtion, prévenir la goutte & l'hydropiſie; on en reçoit la vapeur par les yeux,

pour en détourner les fluxions, & par le oreilles, pour dissiper les vents & les brouissemens; le Café est même employé pour la pierre, la suppression d'urine, la dyssenterie; la lienterie, les échymoses; il ôte la mauvaise odeur de la sueur & celle des médicamens dépilatoires; quelques auteurs ne craignent point de le conseiller généralement, pour remédier à l'ébullition du sang, à l'abattement des forces, &c. Il peut être utile à ceux qui mangent beaucoup de fruits. Le P. Malebranche rapporte qu'un homme, tombé en apoplexie, fut guéri par plusieurs lavemens de Café. Certains physiciens ont prétendu qu'une grande partie de ses propriétés ne sont que les effets de l'eau chaude qui sert de véhicule au Café; car, disent-ils, lorsqu'on mange le Café à sec, l'on n'éprouve point la même vivacité dans les esprits, que lorsqu'on prend la même poudre de Café bouillie dans de l'eau; chacun peut aisément se convaincre du contraire.

Au reste, les avis sont très-partagés sur le Café, & le plus grand nombre de Médecins en blâme l'usage habituel. Il y a des personnes qui en contractent une espèce de tremblement; d'autres sont devenues sujettes à des maux de tête, qui les rendoient inhabiles à tout. & qui n'ont cessé qu'après une privation absolue du Café. On voit des gens que cette boisson jette dans des veilles continuelles, qui les font dépérir; peut-être aussi n'ont-ils pas été assez réservés sur son usage & sur le tems de le prendre: pour l'ordinaire ce sont des tempéramens, ou sanguins, ou mélancoliques, ou tous deux ensemble. On observe que les caractères pesans, sérieux, sédentaires, dont les alimens sont grossiers, & qui ne

ne font pas uſage de liqueurs ſpiritueuſes, ſe trouvent bien de prendre beaucoup de Café; tels ſont les Turcs, encore ne le prennent-ils qu'après l'opium, ou après avoir mangé. Les plaiſirs du ſerrail & l'opium peuvent même leur rendre cette boiſſon néceſſaire.

Hoffman & Schultz diſent que c'eſt l'uſage du Café, qui a rendu le pourpre milliaire ſi fréquent, particulièrement à la ſuite des couches, à cauſe que cette boiſſon met trop le ſang & les humeurs en mouvemens.

Il eſt certain que le Café à l'eau détermine plus abondamment toutes les eſpèces d'hémorragies & empêche, plus ou moins, d'aller à la ſelle; pris au lait ou à la crême, il fait aller plus fréquemment & avec moins de peine à la garderobe; mais il y a peu de boiſſons qui affectent plus ſingulièrement la lymphe, que cette combinaiſon du Café avec le ſucre & la crême, & qui produiſent un effet ſi prompt. Non-ſeulement elle occaſionne tôt ou tard les fleurs blanches, mais, quand on en a habituellement, il eſt fort ordinaire de ſentir cet écoulement augmenter, preſque dans l'inſtant où l'on prend du Café à la crême: s'il y a des meres aſſez vigoureuſes pour ne pas contracter cette infirmité, on voit quelquefois leurs filles y être ſujettes dès l'âge de dix ou douze ans.

Simon Pauli dit que le grand uſage du Café énerve le corps & l'eſprit même, en deſſéchant inſenſiblement par l'abondance de ſon ſoufré; cependant une thèſe, ſoutenue ſous M. de Juſſieu, regarde l'uſage du Café comme très-convenable aux perſonnes ſtudieuſes. M. Coſnier, ancien Médecin de la Faculté de Paris, a fait ſou-

F

tenir une thèſe, qui aſſure que cette boiſſon eſt ſalutaire à tout âge & à toute ſorte de tempéramens dans l'un & l'autre ſexes. Au reſte, il peut arriver, comme dans les meilleures, choſes, que l'habitude & l'excès le rendent inutile & même préjudiciable. Chacun doit conſulter ſes diſpoſitions, & ſe priver du Café, dès qu'il en aperçoit quelques mauvais effets.

Quand on prend le Café par remède, comme pour la migraine, il eſt utile d'en prendre d'abord pendant un mois entier, tous les matins, enſuite deux fois par ſemaine, après quoi une fois.

M. Loob fait un grand cas des vertus du Café : en liſant, dit Loob, l'hiſtoire des plantes de Ray, j'y remarque ce paſſage : *Non nullos novi meorum à nephritide cruciatos, qui nullum incommodum indè ampliùs perſenſerunt, poſtquam potum Coffæ ſatis, magna copiâ quotidiè aſſumpsère.* (*Hiſt. plant. pag.* 85.) Comme j'étois fort tourmenté depuis long-tems des douleurs de la pierre, je réſolus d'eſſayer ce remède, & de prendre chaque jour la valeur d'une demipinte d'excellent Café. Je commençai de faire uſage de cette boiſſon en 1722, & depuis ce tems-là, juſqu'en 1738, je ne me rappelle plus d'avoir eu plus de deux accès de néphrétique, encore étoient-ils beaucoup plus ſupportables que ceux que j'avois eus auparavant.

On prépare le Café de différentes façons ſoit pour boiſſon, ſoit comme aliment.

1°. *La préparation du Café en boiſſon.* On fait brûler ou rôtir le Café dans une poële de terre verniſſée ; pendant qu'il eſt ſur le feu, on l'agite ſans ceſſe avec une ſpatule ou cuiller de bois,

ou bien en remuant la poële, jufqu'à ce qu'il foit d'un violet tirant fur le noir; puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne fert qu'à cet ufage. On fait bouillir de l'eau dans une cafetière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre fur une livre d'eau, on remue en même tems l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne forte de la cafetière, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébullition; il eft même à propos de retirer une taffe d'eau avant de mettre la poudre dans la cafetière; on y renverfe cette eau à différentes fois, pour abattre le Café à mefure qu'il monte; on remet enfuite la cafetière au feu, où on la laiffe près d'un quart-d'heure, enfuite on la retire, pour laiffer éclaircir la liqueur; quand elle eft claire, on la verfe bien chaude dans des taffes, & on la boit, après y avoir mis du fucre pour corriger l'amertume, qui eft défagréable à ceux qui n'y font pas habitués: lorfque le Café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, fi on veut le garder; alors même plus on le fait chauffer, plus il perd de fa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible. Pour bien clarifier le Café, on peut y jeter un petit morceau de fucre, ou plutôt un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent Café en le mettant moulu dans une cafetière d'argent échauffée, y verfant enfuite de l'eau bouillante, & remuant bien avec une cuiller, on le verfe auffi-tôt qu'il eft repofé; de cette façon, il n'eft point âcre,

& il a beaucoup de parfum; il faut mettre la dose un peu forte.

2°. *Le Café à la grecque.* Pour faire le Café à la grecque, il faut mettre dans une chauſſe un peu claire la quantité de Café réduite en poudre; qu'on juge néceſſaire, & vider par deſſus la quantité néceſſaire d'eau bouillante, laiſſer le tout repoſer, & ſervir très-chaud. Si on n'a point de chauſſe, lorſque l'eau ſera bouillante dans la cafetière y jeter la poudre, la remuer avec une cuiller, laiſſer repoſer près du feu, & tirer au clair.

En ſuivant exactement ce procédé, on verra, ſur la ſurface de la liqueur, l'huile ſurnager, & le Café ſera aromatiſé. Lorſqu'on fait bouillir le Café, l'huile eſſentielle s'évaporera; que ſera-ce donc quand on fera rôtir le grain à grand feu? le Caffé trop brûlé a un goût amer, fort, & il échauffe prodigieuſement.

Dans les grandes maiſons, on a coutume de le clarifier avec la colle de poiſſon; la liqueur, il eſt vrai, eſt plus agréable à la vue; mais cette colle s'eſt unie avec l'huile eſſentielle, ſe l'eſt appropriée, & en a dépouillé le Café; cependant c'eſt ſa ſeule partie aromatique & agréable.

3°. *Préparation du Café non brûlé.* Cette préparation conſiſte à tirer la teinture du Café, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Café en féves, & bien mondé de ſon écorce; faites-le bouillir pendant un demi-quart-d'heure au plus dans un demi-ſeptier d'eau; retirez enſuite du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur brune, &, après l'avoir laiſſé repoſer un peu de tems, vous la boirez chaude, avec du ſucre; on peut encore employer une deuxiè-

me & troisième fois le même Café dont on s'est déja servi.

4°. *Café à la Sultane.* Nous en avons rapporté le procédé dans le cours de cette Dissertation.

5°. *Nouvelle préparation du Café.* Gardez chaque jour le marc de votre Café, faites-le bien sécher à l'air, & conservez-le dans un lieu sec; lorsque vous en aurez une certaine provision, mettez-le dans un creuset, que vous exposerez à un feu de calcination, afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches; vous conserverez ces cendres dans une boîte de buis, bien fermée, & dans un endroit qui ne soit point humide; quand vous voudrez en faire usage, voici le procédé qu'il faudra suivre: vous prendrez le marc de votre dernier Café; sur trois livres de marc vous mettrez trois cuillerées de cendres, dans une pinte d'eau, vous ferez bouillir le tout à bouillons lents, une petite demi-heure, après quoi vous laisserez refroidir & reposer, vous filtrerez au papier cette liqueur, qui sera très-claire, & qui prendra la place de l'eau simple, que vous aviez employée à faire votre Café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant dans cette liqueur la dose du Café ordinaire, vous aurez une boisson beaucoup plus forte & plus agréable. Tous ces petits soins paroîtront peut-être embarrassans, mais on assure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

6°. *Crême du Café.* Mettez une pinte de crême dans une casserole, avec un morceau de sucre, & deux cuillerées de Café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez en-

ſuite deux ou trois geſiers de volaille, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez, mettez-la dans un gobelet ou autre vaiſſeau, avec un verre de votre crême de Café, près du feu ou ſur de la cendre chaude : ce mêlange fait, jetez-le dans le reſte de la crême de Café, & paſſez promptement le tout deux ou trois fois par l'étamine; placez enſuite votre plat ſur la cendre chaude, mettez-y la crême & la couvrez d'un autre plat avec du feu deſſus; lorſque la crême ſera priſe, vous la mettrez dans un lieu frais, & la ſervirez pour entremets, chaude ou froide; vous pourrez auſſi la ſervir à la glace.

7°. *Autre façon.* Prenez du Café ce qu'il en faut pour quatre bonnes taſſes, faites-le bouillir dans une cafetière, avec de l'eau; quand il ſera repoſé, tirez-le au clair, mettez-le enſuite avec une chopine de crême & un quarteron de ſucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs, & plein une cuiller à Café de farine; paſſez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain-marie : cette crême eſt auſſi ſaine qu'agréable.

8°. *Cannelons glacés de Café.* Pour faire ſix cannelons, peſez deux onces d'eau, vous mettrez cette eau dans une cafetière; lorſqu'elle bouillira, vous y jetterez au moins ſix onces de Café, pour en faire du Café, comme à l'ordinaire; quand il ſera fait, bien repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre; vous meſurerez votre crême avant de la faire bouillir, il en faut la meſure de quatre cannelons; faites bouillir la crême avec le Café & le ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée

d'un tiers, en la tournant toujours ſur le feu; vous la mettrez enſuite dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

9°. *Fromage glacé de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; il en faut prendre ſix onces par chopine; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême, qui puiſſe aller ſur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de ſucre, & le Café que vous aurez tiré au clair; faites faire cinq ou ſix bouillons, en remuant toujours; vous mettrez enſuite votre crême dans une ſablotière, pour la faire prendre à la glace.

10°. *Gauffres de Café.* Mettez dans une terrine un quarteron de ſucre en poudre, deux œufs frais, une bonne cuillerée de Café paſſé au tamis; mêlez le tout enſemble, en y mettant peu à peu de la crême double, juſqu'à ce que votre pâte ſoit de bonne conſiſtance, ſans être ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuiller; faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & frotez-le des deux côtés avec de la bougie blanche ou du beurre, pour le graiſſer; vous y mettrez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gauffrier pour le mettre ſur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournerez de l'autre; lorſque vous croyez que la gauffre eſt cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée, & également cuite; vous l'enleverez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau; appuyez la main deſſus, pour lui faire prendre la forme du rouleau, laiſſez-y juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle

qui eſt ſur le rouleau, & vous y mettez à meſure celle que vous retirez du gauffrier; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettrez le tamis où ſont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir ſechement, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

11°. *Glace de Café.* Faites bouillir deux ou trois bouillons, ſix onces de Café, avec une chopine d'eau; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair & vous le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême, & trois quarterons de ſucre, vous le ferez bouillir, en le remuant toujours, juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers; vous l'ôterez du feu pour le mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

12°. *Mouſſe de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces, que vous mettrez dans une chopine d'eau; laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous y démêlerez ſans le remettre ſur le feu; ajoutez-y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre, mêlez bien le tout enſemble, &, lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes. Nous n'avons rapporté tous ces différens procédés, que pour ne rien laiſſer déſirer à nos Lecteurs ſur le Café; nous en ferons de même dans nos différentes diſſertations ſur les plantes alimentaires.

Le Café en féve eſt ſuſceptible de prendre toutes les odeurs des corps qui l'environnent, & l'humidité lui eſt très-pernicieuſe; la meilleure manière de le conſerver eſt de le tenir ſuſpendu dans un ſac, & attaché à quelques poutres d'un grenier ou de tel autre endroit, où

il règne un grand courant d'air ; le Docteur Hermand, Médecin de Nancy, grand amateur de Café, avoit ſoin de le tenir ainſi ſuſpendu pendant cinq ou ſix ans, & il n'en faiſoit uſage qu'après ce laps de tems ; il étoit pour lors auſſi bon que le Café Moka.

L'Abbé Roſier dit avoir fait nombre d'expériences, pour parvenir à enlever, à certains Cafés, le goût qu'on nomme vulgairement *mariné* ; une ſeule, dit-il, lui a paſſablement réuſſi ; elle conſiſte à le jeter dans l'eau bouillante, l'y laiſſer quelques minutes, la vider, & expoſer ce grain au grand ſoleil ou dans une étuve, ce qui vaut encore mieux, enfin de le conſerver ſuſpendu ; le même procédé eſt utile pour les Cafés verds.

On ſupplée quelquefois au Café ; on emploie en ſa place, ou du ſeigle brûlé, ou des racines de chicorée coupées par morceaux ; auſſi brûlées, ou même des pommes de terre ; on prépare pour cet effet ces dernières de la manière ſuivante : Il faut prendre une certaine quantité de pommes de terre, ou patates, que l'on fera bouillir pendant très-peu de tems, afin d'en pouvoir ôter la peau avec facilité ; dès qu'elles ſeront refroidies, on les coupera en tranches aſſez minces, qu'il faut étendre ſur une planche de chêne ou ſur une plaque de fer, pour les faire ſécher commodément dans un petit four, tel que celui qui eſt au-deſſus de nos poëles : on tourne ces morceaux de pommes de terre, pour les faire mieux deſſécher, &, lorſqu'on y eſt parvenu, ils ſont propres à l'uſage auquel on les deſtine, ou pour les conſerver, ou les torréfier ; enſuite on les brûle, comme le Café

ordinaire, ſans excès, & on les réduit poudre au moulin; il faut mettre un blanc d'œuf ſur huit taſſes de cette poudre, pour donner une ſorte de conſiſtance aux pommes de terre moulues; la boiſſon ſe prépare, comme le Café; avec du lait & du ſucre; elle eſt extrêmement ſaine, n'échauffe point comme le Café, & paroît beaucoup plus analogue à notre climat & à notre conſtitution.

La troiſième eſpèce de Café eſt le Café à panicule. *Cofea paniculata. Cofea ramis quadrangularibus; foliis angulatis, ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis. Aublet*, 125, &, par les Garipous, *vova virouga.* Le tronc de cet arbre s'élève à ſept ou huit pieds, ſur cinq à ſix pouces de diamètre; ſon écorce eſt griſâtre, ridée & gercée; ſon bois eſt dur & blanchâtre; à meſure qu'il ſe prolonge, il pouſſe des branches oppoſées, rameuſes, noueuſes, à quatre angles; les rameaux ſont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles oppoſées & diſpoſées en croix; elles ſont vertes, liſſes, entières, luiſantes, fermes, ovales, terminées par une longue pointe; les plus grandes ont huit pouces & demi de longueur, ſur trois & demi de largeur, leur pédicule eſt court; entre la naiſſance des deux pédicules oppoſés, il y a de chaque côté une ſtipule large & aiguë, qui tombe bientôt après le développement des feuilles; les fleurs naiſſent à l'extrémité des rameaux ſur une panicule, dont la tige & les branches ſont à quatre angles; le calice eſt très-petit, d'une ſeule pièce, évaſé à ſon limbe, qui eſt marqué de quatre petites pointes; la corolle eſt blanche; monopétale, attachée ſur l'ovaire autour d'un diſque;

ſon tube eſt long, partagé en quatre tubes larges & aigus; les étamines ſont au nombre de quatre, placées ſur la paroi interne & moyenne, du tube, au-deſſus des ſes diviſions; leur filet eſt court, l'anthère eſt longue & a deux bourſes, qui s'ouvrent en deux valves. Le pyſtil eſt un ovaire, qui fait corps avec le calice, il eſt couronné d'un diſque, du centre duquel ſort un ſtil terminé par un ſtigmate à deux lames bleuâtres; l'ovaire devient une baye bleuâtre, d'une ſubſtance charnue, qui contient deux ſemences appliquées l'une contre l'autre, marquées d'un ſillon longitudinal; ſouvent il y a une des ſemences qui avorte. Les fleurs de cet arbriſſeau exhalent une odeur, qui a beaucoup de rapport à celle de la jacynthe cultivée.

Cette eſpèce eſt repréſentée dans l'Hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe, par M. Aublet, pl. 58; elle croît naturellement dans les grandes forêts de la Guyane, qui s'étendent ſur les bords de la Crique des Galibis.

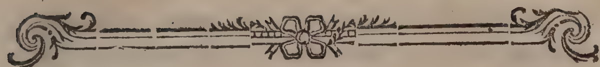
La quatrième eſpèce eſt le Café de la Guyane. *Cofea Guianenſis, Cofea Floribus quadrifidis, baccis exiguis, violaceis, diſpermis. Aublet, 150.* Cet arbriſſeau pouſſe de ſa racine une tige ligneuſe, noueuſe, branchue & rameuſe, qui s'élève à un ou deux pieds; ſes branches & ſes rameaux ſont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles oppoſées & diſpoſées en croix; celles-ci ſont vertes, liſſes, fermes, luiſantes, entières, ovales & terminées en pointe; leur pédicule eſt très-court; dans l'intervalle d'un pédicule à celui qui eſt oppoſé, il y a une petite ſtipule longue, pointue, roide & verte, au-deſſous de laquelle eſt une côte ſaillante, qui s'étend d'un

nœud à l'autre ; les plus grandes feuilles ont deux pouces de longueur sur neuf lignes de largeur. Les fleurs naiſſent à l'aiſſelle des feuilles, pluſieurs enſemble ; elles ſont petites & blanches ; le calice eſt d'une ſeule pièce, qui ſe diviſe, à ſon limbe, en quatre lanières roides & aiguës ; la corolle eſt monopétale, attachée ſur l'ovaire autour d'un diſque ; ſon tube eſt long de deux lignes, ſon pavillon eſt partagé en quatre lobes aigus ; les étamines ſont au nombre de quatre, placées à la paroi interne & inférieure du tube, au-deſſus de ſes diviſions ; leurs filets ſont courts, l'anthère eſt longue & a deux bourſes ; le pyſtil eſt un ovaire arrondi, qui fait corps avec le fond du calice ; il eſt couronné d'un diſque, du centre duquel ſort un ſtil, terminé par un ſtigmate à deux lames ; l'ovaire devient une baye ſphérique, violette, qui contient deux ſemences coriaces, convexes d'un côté & applaties de l'autre ; elles ſont renfermées dans un calice. Cette eſpèce eſt repréſentée dans la cinquante-ſeptième planche de l'Hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe, par M. Aublet ; elle croît dans la Guyane, dans les grandes forêts d'Orap.





Theobroma Cacao. *Linn. Le Cacotier.*



DISSERTATION *SUR LE CACAO,* SUR SA CULTURE, *Et ſur les différentes Préparations de Chocolat.*



CE genre de plante, connu ſous les noms botaniques de *Theobroma Linn. Guazuma Plum. Cacao Tourn.*; en françois, *Cacao*, *Cacaotier*, *Cacaoyer*, *Cacoyer;* en anglois, *Chocolate nut tree*, & trivialement, *le Mets des Dieux*, a pour caractère d'avoir le périanthe du calice réfléchi, s'étendant, à trois folioles ovales, concaves, qui tombent; les pétales de la corolle ſont, au nombre de cinq nervures, concaves, en forme de caſque; chacun eſt une ſoie fendue en deux, cornue; le nectaire eſt campanulé, droit, s'étendant, plus petit que les pétales, compoſé de cinq folioles, ovales, lancéolées, réunies: les filamens des étamines ſont en forme d'alènes, de la longueur du nectaire, auquel ils ſont attachés en forme de rayons; chacune eſt fendue en cinq au ſommet; les anthères ſont, au nombre de cinq dans chaque étamine, couvertes de la voûte des pétales; le germe du piſtil eſt ovale; le ſtil eſt, en forme d'alène, de la longueur du nectaire; le ſtigmate eſt ſimple; l'écorce

du péricarpe eſt ligneuſe, inégale, raboteuſe, à cinq côtés, renfermant intérieurement des ſemences, auſſi de cinq côtés. Les ſemences ſont charnues, ovales, nombreuſes. M. le Chevalier de Linné en admet deux eſpèces, dont l'une eſt le vrai cacaotier de Tournefort, à fruit oblong, à cinq angles, alongé de chaque côté; & l'autre eſt le guazumier de Plumier, à fruit globuleux, raboteux de chaque côté par des tubercules, & dont l'écorce eſt perforée en forme de crible à quatre loges: il les a rangées dans la 18e. claſſe de ſon Syſtême ſexuel, qui comprend les plantes polyadelphiques, pentandriques.

Le Cacaotier de Tournefort ſe nomme *Theobroma Cacao, Theobroma foliis integerrimis, Linn. Syſt. Pl. edit. Reich. t. 3, p. 582. Murray, edit. XIV, p. 696. Cliff. 397. Mat. med. 176. Jacq. obſerv. t, p. 2. Idem, Americ. Pict., p. 204, Cacao. Cluſ. exot. 55. Sloan, Jam. 134. Hiſt. 2, p. 15, t. 160. Mer. Surin. 26, t. 26 & 63. Geoffr. Mat. 409. Catesb. Car 3, p. 6. Blackw. t. 373. Mill. Dict. Arbor. cacaocifera Americana. Pluk. Alm. 40, p. 268, fig. 3. Amygdalis ſimilis guatimelenſis Bauh. Pin. 442. Der Wahre cacaoboum. Lin. Pflanzen, Syſt. 2, p. 214, t. 14.* Les feuilles de cette eſpèce ſont très-entières, ſuivant Linné, dans la diſſertation ſur les plantes de Surinam, qu'il a publiée en 1776. Son calice eſt à cinq feuilles lancéolées; les pétales ſont au nombre de cinq, en voûte, ovales, pétiolées; la découpure terminale eſt étendue; les étamines fertiles ſont ſolitaires ſous chaque pétale intérieur; l'anthère eſt quadruple; les autres étamines ſont, au nombre de cinq,

alternes, applaties ſous le germe, ſtériles; le germe eſt ſupérieur; le ſtil eſt ſimple. Cet arbre vient ſans culture dans l'Amérique méridionale, aux Antilles: il eſt repréſenté dans l'hiſtoire de la Jamaïque, par Sloane, t. 2, pl. 160; dans l'hiſtoire des Inſectes de Surinam, par Mlle. de Mérian, pl. 26 & 63; dans l'hiſtoire de la Caroline, par Catesby, t. 3, pl. 6; dans les nouvelles éditions des plantes de Blackwel, pl. 373; dans l'Almag. de Plukenet, pl. 268, fig. 3; parmi les plantes peintes de l'Amérique, par Jacquin; & dans notre Jardin d'Eden, t. 1, pl. 65. Suivant Reichard, cet arbre appartient à la pentandrie, puiſque les filamens de ſa fleur ne ſont pas réunis.

Mlle. de Mérian dit avoir trouvé ſur le cacaotier; pluſieurs chenilles noires rayées de rouge, tachetées de petits points noirs, qui ſe nourriſſoient de ſes feuilles, & qui ſe changeoint en des phalènes blancs, rayés & tachetés de noir. Elle a auſſi trouvé, ſur le même arbre, une grande chenille d'un vert-jaunâtre, dont le corps étoit couvert de poils aigus, verds vers la racine, & jaunes vers la pointe, qui ſe transforma en une nymphe brune, d'où ſortit un phalène couleur de roſe, dont les ailes de deſſous avoient deux grandes taches blanches, bordées de noir, & au milieu deſquelles il y avoit trois taches auſſi noires, l'une grande, l'autre plus petite & triangulaire. La chenille eſt très-venimeuſe, ſuivant Mlle. de Mérian; car elle la bleſſa aux doigts dont Mlle. de Mérian la toucha: ſes doigts devinrent auſſi-tôt pourpres & livides, & lui causèrent une grande douleur, qui ſe communiqua à la main & jusqu'au coude. Elle eut

d'abord recours au remède ordinaire de l'huile de ſcorpion, &, en moins d'une demi-heure, elle fut guérie. Mlle. de Mérian l'ayant examinée avec le microſcope, elle remarqua que cette chenille étoit couverte de pointes & d'épines courtes & épaiſſes par le bas, hautes & fines par le haut. Probablement que ces pointes noires s'étant rompues, étoient reſtées dans la chair, & y avoient cauſé cette eſpèce de venin, qui, à proprement parler, n'en eſt point. L'huile de ſcorpion a toujours paſſé à Surinam pour un remède certain contre les piqûres de chenilles & d'inſectes. Mlle. de Mérian a repréſenté la première de ces chenilles, avec ſes métamorphoſes, dans la 26e. planche de ſes Inſectes de Surinam; & la ſeconde, dans la 63e. planche.

On lit, dans le dictionnaire économique, une deſcription très-détaillée du cacaotier, qui nous a paru mériter d'être rapportée dans cette diſſertation, pour mieux faire connoître cet arbre à nos lecteurs. On trouve, dans la plupart des terres ſituées entre les Tropiques, des forêts entières de cacaoyers ou cacaotiers, qui ſont en général grands, gros & extrêmement branchus. Ceux qu'on cultive ſont moins hauts, parce qu'on les aſſujetit.

Le cayeaoyer pique dans la terre, par un pivot qui s'étend à une profondeur conſidérable. A l'origine de ce pivot, ſont des racines fibreuſes; qui rampent près de la ſuperficie de la terre: l'écorce du tronc & des branches eſt plus ou moins brune, ſuivant l'âge des arbres, mince, paſſablement unie, & aſſez adhérente au bois, qui eſt léger, blanchâtre, poreux, ſouple, & dont toutes les fibres ſont bien droites. En quel-

que

que ſaiſon que l'on coupe ou taille le cacaoyer, on le trouve abondant en ſéve ; &, lorſqu'il y en a peu, l'arbre eſt ſur ſon déclin.

Les feuilles naiſſent une à une, dans l'ordre alterne, ſur un même plant. D'abord rouſſes & fort tendres, elles deviennent plus dures & d'un verd plus ou moins gai, à meſure qu'elles vieilliſſent ; cependant le deſſus eſt toujours plus foncé que le deſſous : elles ſont pendantes, entières, ſans dentelures, liſſes, terminées en pointes aiguës, peu différentes des feuilles du citronnier, diviſées, ſur leur longueur, en deux parties égales, par une forte nervure, d'où ſortent, de part & d'autre, des fibres obliques aſſez ſenſibles. Le volume de ces feuilles varie ſuivant le dégré de vigueur des arbres ; tantôt elles ont plus de vingt pouces de long, ſur environ ſix de large à leur partie moyenne ; tantôt elles n'en ont que neuf ſur quatre ; & d'autres ont des proportions relatives à l'un de ces deux extrêmes. Le pédicule qui les ſoutient peut avoir une bonne ligne de diamètre, environ un pouce & demi de longueur, & eſt renflé par les deux bouts. Les feuilles ne tombent que ſucceſſivement, & à meſure que d'autres les remplacent. L'arbre ne paroît jamais dépouillé.

Les fleurs ſont très-petites & ſans odeur ; elles naiſſent par bouquets, depuis le pied de l'arbre juſques vers le tiers des groſſes branches. Celles du tronc ſortent des endroits où ſubſiſtent les veſtiges de l'articulation des feuilles que l'arbre a produites. Dans ſa jeuneſſe chaque fleur eſt portée par un péduncule foible, long de ſept à huit lignes, garni de poils très-courts. Le bouton eſt à peu près fait en cœur, pâle, à cinq

pans, haut d'environ trois lignes, ſur deux tout au plus de diamètre. Quand la fleur eſt épanouie on apperçoit un calice compoſé de cinq pièces étroites, terminées en pointes aiguës, creuſées en cuilleron, tantôt d'un blanc de jaſmin dans leur totalité; tantôt pâles au-dehors, & intérieurement lavées de couleur de chair. Ce calice peut avoir quatre lignes de haut, & chaque pièce environ deux lignes de diamètre dans ſa plus grande largeur: les pétales ſont au nombre de cinq, diſpoſés en roſe, compoſés pour ainſi dire de deux parties, dont la première, attachée à la baſe du piſtil, eſt creuſée en forme de caſque ou de nacelle, d'un blanc ſale en-dedans & au-dehors, mais intérieurement coupée de bas en haut par trois lignes purpurines, qui s'élèvent juſques vers les deux tiers de ſa hauteur. A l'extrémité ſupérieure & poſtérieure de ce caſque commence l'autre partie du pétale, qui repréſente une eſpèce de ſpatule, preſque faite en cœur, ſelon le P. Plumier, fort étroite, mais qui s'élargit à meſure qu'elle deſcend le long de la partie poſtérieure de la nacelle, vers le milieu de laquelle elle ſe jette horizontalement en-dehors. Cette ſeconde partie du pétale eſt d'un jaune pâle. Le contour du calice eſt occupé par le piſtil, formé d'un embryon à peu près ovale, & d'un ſtil blanc très-menu. La baſe du piſtil eſt environnée de cinq filets droits, bruns, longs d'environ quatre lignes, aſſez gros à leur origine, & terminés en pointes. De cette même baſe ſortent pareillement quatre étamines, qui ſont des filets plus petits, leſquels ſe jettent, en forme d'arc, avec leurs ſommets, dans la concavité de la première partie de chaque pétale: l'embryon

devient, dans l'eſpace de quatre mois, un fruit plus ou moins long, nommé *caboſſe* en quelques endroits, fait en concombre, communément long de ſix à ſept pouces, ſur trois de diamètre, preſque toujours profondément ſillonné ſur toute ſa longueur en neuf ou dix endroits, parſemé de verrues, terminé à ſa partie inférieure par une pointe courbe, & ſuſpendu par le péduncule de la fleur, qui eſt tant ſoit peu alongé, & qui a acquis la groſſeur d'une de ces plumes d'oie, dont on ſe ſert communément pour écrire. Tantôt ce fruit eſt d'abord très-verd, il pâlit enſuite, puis jaunit en mûriſſant; tantôt il commence par être d'un rouge vineux & foncé, principalement ſur les côtes qui dominent les ſillons, & devient par dégrés plus pâle & plus clair; tantôt, après un mêlange confus de rouge & de jaune, les teintes ſe décidant, forment un rouge pâle, varié de jaune foncé. D'autres fois les nuances de verd & de blanc, les teintes ſe décidant, forment un rouge pâle varié de jaune foncé; d'autres fois les nuances de verd & de blanc, qui produiſent par gradation une ſorte de jaune, ſe terminent, dans le tems de la maturité, par un rouge foncé, mais parſemé de petits points jaunâtres. Ces couleurs ne pénètrent pas beaucoup dans l'écorce du fruit. Cette écorce, que l'on nomme *coſſe* dans les îles, eſt épaiſſe de trois à ſix lignes, ſuivant la groſſeur des fruits & l'âge de l'arbre: elle renferme, dans l'épaiſſeur de près d'un pouce, une ſubſtance pulpeuſe, d'abord ferme, blanche & un peu teinte de rouge; enſuite prenant une conſiſtance plus légère, cette pulpe ſemble être un duvet fort blanc, accom-

pagné d'un mucilage plus ou moins abondant, qui a une ſaveur acidule, approchant de celle des pepins de grenade; au milieu ſont les ſemences, tantôt aſſez reſſemblantes aux féves de marais, tantôt moins grandes, moins applaties, à peu près de la même forme que les feuilles de l'arbre, plus groſſes par l'extrémité qui tient au *placenta*. Ce *placenta* paroît être produit par le péduncule qui, ſe prolongeant, forme un axe auquel répondent des colonnes, ſur leſquelles ſont rangées les ſemences par étage. Le nombre de ces ſemences varie beaucoup, de vingt à quarante. Leur parenchyme eſt blanc, quelquefois un peu teint de rouge, compact, charnu, mollet, liſſe, très-chargé d'huile, amer, d'un goût ſtyptique, aſſez peſant relativement à ſon volume, très-friable entre les doigts, & formé de deux lobes repliés l'un dans l'autre, au milieu deſquels eſt le germe placé à leur gros bout. La pellicule de ces amandes eſt liſſe, très-mince, & de même couleur que le parenchyme; mais en ſéchant elle devient d'un rouge brun: ce ſont les amandes qui ſervent à faire le chocolat.

Les auteurs qui ont écrit ſur le Chocolat, ſont M. de Caylus, qui a fourni des mémoires à M. Mahadul pour la rédaction de ſon *Hiſtoire naturelle du cacao*, imprimée à Paris en 1719; le P. Labat, dans ſon *Voyage aux îles de l'Amérique*; Dampier; M. Artur, Médecin du Roi, à Cayenne, dans un mémoire inſéré dans le premier volume du *Dictionnaire économique*, ſeconde édition, d'où nous avons tiré les deſcriptions ci-deſſus: Miller, dans ſon *Dictionnaire du Jardinier*, traduit par M. le Préſident Chazelle, dont il paroît déja trois volumes

in-4°; l'Abbé Rosier, dans son *Cours d'Agriculture*, qui s'est servi du mémoire de M. Artur; M. Sonnerat, dans son *Voyage à la Nouvelle-Guinée*; M. Sloane, dans son *Histoire de la Jamaïque*; M. Navier, Médecin de Châlons-sur-Marne, & d'autres. Nous allons actuellement rapporter la culture du cacaotier, tant dans nos îles qu'en Europe. Nous tirerons celle de nos îles du mémoire de M. Artur; & celle d'Europe, du Dictionnaire du Jardinier, par Miller. On nomme *cacaoyère*, ou *cacaotière*, un plant ou verger de cacao. Ces arbres demandent une terre qui ait du fond, qui soit plus forte que légère, fraîche, bien arrosée, mais non pas noyée. Ils réussissent mal dans une terre argileuse: le sol qui leur convient le mieux, est une terre noire ou rougeâtre, alliée d'un quart ou d'un tiers de sable, avec quantité de gravier. Dans les terreins plus forts & plus humides, le cacao devient grand & vigoureux, mais il rapporte moins, les fleurs y étant fort sujettes à couler, à cause du froid & des pluies fréquentes.

On est assez dans l'usage de défricher les terreins pour y établir de cacaoyers. Quand on prend les terres qui ne sont que reposées, ces arbres durent peu, & ne rapportent communément que des fruits médiocres, & en petite quantité.

Miller indique les ravines formées par les eaux, comme étant des emplacemens favorables, d'ailleurs les arbres y trouvent un abri naturel; que l'on est obligé de leur procurer par l'art dans d'autres positions: cependant il y a lieu de douter que les ravines puissent les garantir du vent, qui leur est très-préjudiciable. D'ail-

leurs les cacaoyers pourroient être trop serrés dans ces endroits : ces arbres délicats ont besoin d'une certaine étendue d'air qui les environne.

Trop ou trop peu d'air, les vents & l'ardeur du soleil, peuvent beaucoup nuire aux cacaos. On tâche de prévenir ces inconvéniens par la disposition du terrein. L'étendue que l'on a trouvé être avantageuse à une cacaoyère, est d'environ à peu près cent toises. Si le terrein est plus grand, on le divise en plusieurs carrés réduits à cette proportion, & chaque carré doit être environné de bonnes haies.

Si la cacaoyère n'est pas au milieu d'un bois, ou que dans ce bois même elle soit découverte par quelque endroit, on l'abrite par de grands arbres capables de résister à l'impétuosité des vents. Ces lisières peuvent être formées de grands arbres ; mais on a lieu de craindre, que, dans les cas où un ouragan les abattroit, leur chûte ne fît périr beaucoup de cacaotiers ; c'est pourquoi il est peut-être préférable de planter au-dehors de la cacaoyère, plusieurs rangs de citronniers, de corosoliers ou de bois immortels, qui, étant plus flexibles, diminuent la force du vent, ou dont la chûte ne peut faire grand tort aux arbres voisins. D'autres couvrent encore les lisières mêmes avec quelques rangs de bananniers ou de bacoviers, qui sont les figuiers des îles, arbres qui croissent fort vîte, garnissent beaucoup, forment un très-bon abri, & donnent des fruits excellens.

M. l'Abbé Rosier, dans son Cours d'Agriculture, ajoute aux moyens indiqués, la plantation du bambou. Ce roseau croît fort vîte, s'élève très-haut, fournit beaucoup ; & c'est par

ſon ſecours, que les Hollandois, au cap de Bonne-Eſpérance, garniſſent leurs plantations. Ses feuilles ſont très-utiles pour les animaux, ainſi qu'il en ſera fait mention dans notre diſſertation ſur le bambou ; & les nègres ſont friands de ſa moëlle ſpongieuſe. Il croît dans l'Inde & dans l'Afrique ; &, en 1759, l'eſcadre de M. de Bompart le tranſporta dans les îles du vent de l'Amérique, où il a prodigieuſement multiplié. Il ſe reproduit par bouture, chaque nœud portant le germe de la racine & des jets. Plus il fait chaud, plus ſa végétation eſt étonnante: chaque brin, gros comme le bras ou la jambe, s'élève, dans l'eſpace de quelques mois, de quarante ou cinquante pieds de hauteur. Lorſque les ſouches ſont ſuffiſamment eſpacées, elles peuvent produire juſqu'à cent jets & plus.

Pour défricher un terrein, on brûle les plantes & les arbuſtes qui ont été arrachés, ainſi que les arbres abattus ; puis on laboure à la houe, le plus profondément qu'il eſt poſſible : on ôte toutes les racines que l'on rencontre, & on applanit la ſurface.

Le terrein étant préparé, on prend les alignemens avec un cordeau, diviſé par nœuds, à côté de chacun deſquels on plante un piquet ; en ſorte que tout l'enſemble forme un quinconce.

On garnit la cacaoyère, ſoit en graine ſoit en plant: le cacao ſe multiplie même par bouture à Cayenne ; mais le ſuccès en eſt beaucoup moins certain. Lorſque le terrein eſt déja fatigué, ou qu'il eſt rempli de fourmis & de criquets, &c., on préfère d'y mettre du plant. Ce plant doit être un peu fort, afin que les inſectes l'endommagent moins.

Tandis qu'on abat les arbres du terrein où l'on veut planter le cacao, on fait, le plus près qu'il eſt poſſible, une pépinière, qui, n'occupant qu'un petit eſpace, peut être facilement garantie des animaux nuiſibles. On doit choiſir cette pépinière dans un endroit voiſin de quelque rivière ou d'un marécage, afin de pouvoir l'arroſer ſans peine, car on la commence en été. On y met les graines à ſix pouces les unes des autres, quelques mois après; c'eſt-à-dire, vers le commencement de l'hiver; dès que les premières pluies ont humecté la terre à une certaine profondeur, on coupe la terre tout autour, à trois pouces de chaque arbre, que l'on tranſporte, ainſi dans des paniers à l'endroit qu'on lui a deſtiné. L'arbre peut avoir alors la groſſeur du petit doigt, & deux ou trois pieds de hauteur. Avant de le planter, on rogne ſon pivot, s'il excède la motte; ſans cela il ſe courberoit, & feroit périr l'arbre.

Dans les endroits où la terre n'a pas aſſez de corps pour pouvoir s'enlever ainſi que l'arbre, on élève les graines dans de petits mannequins remplis de terre, & plus profonds que larges; enſuite on tranſporte ces mannequins dans les trous de la cacaoyère. L'uſage des mannequins a néanmoins quelques incommodités. Comme ils ne contiennent qu'une petite quantité de terre, la chaleur la pénètre & la deſſéche, ce qui fait que la graine ne ſe développe pas ſitôt ni ſi bien qu'en pleine terre. On pourroit les tenir plongés dans d'autre terre, mais ils périroient promptement. Une autre incommodité de ces mannequins ou *caurcauroux*, eſt que ſi on tarde un peu à les tranſplanter, les

racines en fortent, &, alors cet excédent, privé de nourriture, demeure expofé à la chaleur de l'air & s'y deffèche.

Les graines du cacao ne peuvent bien réuffir, que dans des terreins abfolument neufs, parce qu'ils fourniffent beaucoup moins d'herbe, & que la violence & la durée du feu qui a confumé les arbres, a en même tems diffipé les fourmis, les criquets, &c. Ils font du moins plus rares dans la première année. Pour planter la graine, on choifit un tems de pluie, ou actuelle, ou prochaine. On cueille des coffes mûres, & on en tire la graine, pour la mettre auffi-tôt en terre. Cette opération fe fait, ou à la fin de juin, ou à la fin de décembre. On met deux ou trois amandes à quelques pouces les unes des autres, autour de chaque piquet, à deux ou quatre pouces de profondeur, ce qui fe fait aifément avec le piquet même, quand la terre eft nouvellement labourée, finon l'on remue légèrement la terre avec une efpèce de houlette; on coule chaque amande dans fon trou, le gros bout en bas, & on la couvre d'un peu de terre. Comme il en manque toujours plus ou moins, les furnuméraires de celles qui ont bien levé enfemble dans un même bouquet, peuvent fervir à regarnir les places vides, ou être plantées ailleurs.

On ne fait guères le choix des brins qui doivent refter en place, que lorfqu'ils ont quinze à vingt-quatre pouces de haut. Ceux que l'on retranche doivent être levés avec dextérité, pour n'offenfer ni leurs racines, ni celles des arbres dont on les fépare, & même ne déranger aucune de celles-ci, parce que le cacaoyer eft

extrêmement délicat. On les replante auſſi-tôt, avec la précaution de ne laiſſer aucune racine dans une poſition qui les oblige à ſe courber. Il eſt plus avantageux de mettre dans les quinze jours de nouvelles graines à la place de celles qui ont péri, ou pour ſuppléer aux pieds languiſſans.

La diſtance qu'il convient de laiſſer entre chaque arbre, n'eſt point encore déterminée. On plante de cinq à douze ou quinze pieds, ſur-tout lorſqu'on plante dans les endroits montueux. Ceux qui les mettent près les uns des autres, obſervent que les cacaoyers, tenus de cette manière dans nos îles, donnent beaucoup plus de fruit qu'on n'en recueille dans la terre ferme, où les arbres, plus éloignés, emploient une plus grande partie de leur ſéve à ſe fortifier eux-mêmes; en ſorte qu'ils n'ont ſur ceux des îles, que l'avantage de la hauteur & de la groſſeur. Il eſt conſtant que les arbres, plantés près à près, couvrent plutôt les terreins; & qu'eſpacés à huit pieds, chacun d'eux peut faire une ombre de plus de trente pieds de circonférence. En trois ou quatre ans les herbes ceſſent d'y croître; le travail ſe réduit à ôter les guys; à détruire les inſectes; au moyen de quoi, ſans multiplier les bras, on peut replanter ailleurs une aſſez grande quantité d'arbres, & augmenter par progreſſion, dans peu d'années, le nombre de ſes cacaoyères. Plus les arbres ſont éloignés les uns des autres, plus l'on eſt long-tems aſſujeti à ſarcler & à nettoyer le terrein; ainſi en plantant près à près, on peut avoir vingt-quatre mille pieds d'arbres rapportans; au lieu que d'autres, avec les mêmes forces & dans un terrein également bon, n'en auront que huit mille.

Les arbres, qui ne tardent pas à ſe toucher & à entrelacer leurs branches, ſemblent être plus en état de ſe ſoutenir mutuellement pour réſiſter au vent. Leur abri réciproque fait que la pluie en détruit moins de fleurs, & qu'ils rapportent plutôt. Enfin, dans le cas où quelques-uns viennent à périr, le vide eſt moins ſenſible. Au contraire lorſqu'ils ſont à douze ou quinze pieds de diſtance, un ou deux arbres qui périſſent, forment un grand vide, que les branches voiſines ne rempliront preſque jamais, & qui laiſſent, pendant pluſieurs années, beaucoup d'autres expoſés à toute l'action du vent.

On a dit que l'ardeur du ſoleil pouvoit nuire aux cacaoyers, ſur-tout dans les terres argileuſes, & dans celles où le ſable domine. On a vu ci-devant qu'une cacaoyère ne peut pas bien réuſſir à cauſe de la qualité du ſol, dans un terrein argileux, parce que les racines ne peuvent pas pivoter. Pour ce qui eſt des terres sèches & légères, le jeune plant y ſouffre beaucoup du ſoleil, ſi on ne met à ſes côtés deux rangées de manioc, à un pied & demi des cacaoyers; ce que l'on fait en même tems que l'on plante le cacao, ſoit un mois ou ſix ſemaines plutôt. Cette dernière méthode fait que le cacao ſe trouve abrité en levant, & que les mauvaiſes herbes n'ont pas le tems de prendre le deſſus. C'eſt ici le cas d'employer le bambou, & de le ſubſtituer au manioc. L'autre pratique exige de ſarcler ſouvent, juſqu'à ce que le manioc ſoit aſſez fort pour étouffer les herbes. Au bout de quinze mois, lorſqu'on fait la récolte du manioc, on en replante d'autres ſur une rangée, ſeulement au milieu de chaque allée, & on garnit le reſte du

terrein en melons d'eau, concombres, giraumons, ignames, patates, choux caraïbes. Toutes ces plantes couvrent la ſurface, empêchent la production des herbes, & fourniſſent en même tems de quoi nourrir les nègres : il eſt à propos de détourner ces plantes, lorſqu'elles approchent des cacaoyers. Quelques cultivateurs ménagent des rigoles dans la cacaoyère, pour arroſer le pied du jeune plant durant la ſaiſon, juſqu'à ce que ſon pivot ſoit parvenu à une profondeur où il trouve une humidité habituelle. Le vent eſt bien plus dangereux pour les cacaoyers que le ſoleil. On a déja parlé des abris que l'on forme ſoigneuſement autour du terrein, avec les arbres, il eſt encore à propos d'en planter d'autres parmi les cacaoyers. Les plus convenables ſont les *bananiers* & les *bacoviers* ; arbres, d'ailleurs très-utiles, mais trop négligés. Ils ſont à peu près de la hauteur des cacaoyers, & acquièrent toute leur perfection en douze ou quinze mois. Le tronc a environ quinze à dix-huit pouces de circonférence, & n'eſt compoſé que des côtes des premières feuilles, qui ſe couvrent les unes les autres, comme les écailles de poiſſon. Les feuilles, qui forment un aſſez gros bouquet à la cime de l'arbre, ont cinq à ſix pieds de long, ſur une largeur proportionnée. Ces arbres donnent quantité de rejets, qui atteignent bientôt la hauteur & la groſſeur des arbres mêmes, & qui, tous enſemble, font une maſſe de quinze à vingt pieds de tour ; enfin, ils ſont toujours très-aqueux, & tiennent toujours la terre fraîche & humide ; ce qui convient très-fort au cacaoyer : il eſt vrai que ces arbres ne rapportent qu'une ſeule fois, & qu'ils périſſent dès que le fruit eſt

coupé ; mais on peut dire qu'ils ne meurent point, les rejets les remplaçant toujours avec avantage, & donnant des fruits au bout de huit mois : tout cela dédommage amplement des frais de la cacaoyère.

On peut donc environner les carrés par une ou deux rangées de ces arbres, plantés à cinq ou ſix pieds l'un de l'autre, & en former d'autres rangées dans la pièce.

Il y a des endroits, où l'on met du maïs, du manioc & des cotonniers, parmi les cacaoyers, pour les abriter du vent : mais ces plantes ſont aſſez long-tems à acquérir une certaine hauteur, qui n'eſt jamais fort conſidérable. Le maïs & le manioc, qu'il faut cueillir au bout de quelques mois, laiſſent alors les cacaoyers ſans abri : le manioc ſert à prévenir le mal que les cacaoyers reçoivent des fourmis ; elles préfèrent cette plante.

La graine de cacao eſt ordinairement de ſept à douze jours en terre, avant de lever. Ses progrès varient beaucoup, ſelon les terreins. A meſure que le jeune arbre grandit, le bouton, qui avoit conſtamment terminé la tige, ſe partage en pluſieurs branches, dont le nombre eſt communément de cinq, & c'eſt ce qu'on appelle *la couronne de l'arbre*. S'il y a moins de branches, on croît devoir l'étêter, pour donner lieu à la formation d'une nouvelle couronne, meilleure que la première. On coupe les branches qui excèdent ce nombre, comme pouvant faire prendre à l'arbre une forme défectueuſe. Ces branches produiſent une multitude de rameaux & s'étendent horizontalement. Le tronc continue de croître & de groſſir, & les feuilles ne viennent plus que ſur les branches.

Les cacaoyers ne ſont pas plutôt couronnés, que de tems en tems, ils pouſſent un peu au-deſſous de leur couronne, de nouveaux jets, appellés *réjetons*. Si on abandonne ces arbres, ſans les gêner dans leurs productions, ces rejetons forment bientôt une ſeconde couronne, ſur laquelle naît enſuite un nouveau rejeton, d'où il en ſort une troiſième, &c., au moyen de quoi la première couronne eſt preſque anéantie. L'arbre s'effile, en s'élevant conſidérablement, & toutes ſes branches s'étendent à droite & à gauche; en ſorte que l'arbre paroît comme un gros buiſſon, ſans tronc. Ceux qui cultivent le cacao préviennent ces productions, nuiſibles aux récoltes du fruit, en rejetonnant, c'eſt-à-dire châtrant tous les rejetons, lorſqu'ils ſarclent, ou dans le tems de la récolte.

On arrête le cacaoyer à une hauteur médiocre, non-ſeulement pour avoir plus de facilité à recueillir, mais encore pour qu'il ſoit moins tourmenté des vents: cette hauteur varie ſelon les endroits.

L'âge auquel il commence à fleurir & à donner des fruits n'eſt pas fixe; c'eſt ordinairement après dix-huit mois ou deux ans. Ceux qui ſont plantés, en donnent quatre ou cinq mois plutôt; ils ſont couverts de fleurs & de fruits pendant toute l'année; cependant on en fait deux récoltes principales: une en décembre, janvier & février; l'autre pendant les mois de mai, juin & juillet. On eſtime ſur-tout la récolte d'hiver; cependant l'humidité de la ſaiſon doit rendre les fruits plus difficiles à ſécher & à ſe conſerver: le fruit eſt environ quatre mois à ſe former & à mûrir. Le ſigne de maturité eſt, lorſque le

fond des fillons a entiérement changé de couleur, & que le petit bouton d'en bas du fruit eſt la ſeule choſe qui paroiſſe verte; on cueille pour lors le fruit.

Pour faire la récolte, on met un nègre à chaque rangée, pour abattre les fruits; mais, avec une fourche de bois, on les arrache à la main: tantôt le même nègre les met à meſure dans un panier; tantôt ce panier eſt entre les mains d'un autre, qui le ſuit, & qui va vider le panier au bout de la file.

Tout étant ramaſſé & mis par piles, on caſſe les coſſes ſur le lieu même, au bout de trois à quatre jours: on dégage les amandes d'avec le mucilage & tout ce qui les environne, & on les porte à la maiſon. Les coſſes, en demeurant dans la cacaoyère, s'y pouriſſent, & peuvent enſuite ſervir d'amendement; mais on doit prendre garde qu'il ne s'y amaſſe pas d'inſectes. On feroit grand tort aux plantes, près deſquelles on les charieroit. Les feuilles des cacaoyers amendent pareillement la terre, ſoit lorſqu'on les enfouit par les labours, ſoit que, demeurant éparſes à ſa ſuperficie, elles concentrent l'humidité.

Auſſi-tôt que les amandes ſont arrivées à la maiſon, on les entaſſe dans des paniers, ou dans de grandes auges de bois, & à quelque diſtance de la terre; on les y laiſſe ſuer pendant quatre ou cinq jours, plus ou moins, bien couvertes de feuilles de baliſier ou de bananier, ou avec quelques nattes aſſujeties avec des planches ou des pierres: on les y retourne ſoir & matin. Durant cette fermentation elles deviennent d'un rouge obſcur. Après ce tems, on les expoſe, pendant quelques heures, à un ſoleil vif & ar-

dent, ſur des claies ou dans des caiſſes plates, dont le fond eſt à jour, afin de diſſiper un reſte d'humidité qui pourroit les gâter: on les y remue & retourne fréquemment; enſuite on achève de les faire ſécher à un ſoleil plus modéré, ayant ſoin de les mettre à couvert pendant la nuit, & lorſque le tems eſt humide ou pluvieux. Quand les amandes ſont bien sèches, on les garde dans des futailles, dans des ſacs ou au grenier, juſqu'à ce qu'on ait l'occaſion de les vendre. M. Artur approuve beaucoup, qu'avant de les ſerrer on les mette tremper une demi journée dans l'eau de mer, & qu'on les faſſe ſécher une ſeconde fois.

Une cacaoyère bien tenue produit conſidérablement. Les plantes qui ſervent à la garantir d'accidens, rembourſent les frais de ſa plantation & de ſa culture. Ces frais ſe réduiſent à la nourriture de quelques nègres, qui peuvent preſque vivre avec les productions deſtinées principalement à favoriſer & conſerver les cacaoyers. Les amandes de cacao ſont donc un gain bien réel. En évaluant le produit de chaque arbre à deux livres d'amandes sèches, & leur vente à 7 ſols 6 deniers par livre, on retire 15 ſols de chaque arbre. Vingt nègres peuvent entretenir cinquante mille cacaoyers.

Pour maintenir les cacaoyers en bon état, pendant 20 ou 30 années, il faut avoir ſoin de leur donner deux façons tous les ans, après la première récolte d'été, un peu avant la ſaiſon des pluies; ſavoir, 1°. de les rechauffer de terre chaude, après avoir bien labouré tout autour: cela empêche que les petites racines ne prennent l'air & ne ſe deſsèchent. 2°. La ſeconde opéra-

tion

tion eſt de tailler le bout des branches quand il eſt ſec, & de couper, tout près de l'arbre, celles qui ſont beaucoup endommagées; mais il ne faut point penſer à raccourcir les branches vigoureuſes, ni faire de grandes plaies. Comme ces arbres abondent en ſucs laiteux & glutineux, il ſe feroit un épanchement qu'on auroit bien de la peine à arrêter, & qui les affoibliroit beaucoup.

Les cacaoyers ont pour ennemis, les hannetons, les ravets, diverſes ſortes de fourmis, des eſpèces de ſauterelles nommées *criquets*. Les criquets mangent les feuilles, & par préférence les bourgeons, ce qui fait périr l'arbre, ou du moins le retarde de beaucoup. Juſqu'à préſent, on n'a point connu d'autres moyens de s'en garantir, que de les faire chercher ſoigneuſement, pour en détruire le plus qu'il eſt poſſible.

Les fourmis blanches, nommées à Cayenne poux de bois, font un grand dégât, & les fourmis rouges encore plus; en une ſeule nuit elles ont quelquefois ravagé de vaſtes plantations; elles s'attachent principalement aux jeunes arbres. On les détruit en jettant quelques pincées de ſublimé corroſif dans leur nid ou ſur leur route; celles que le ſublimé touche, périſſent en peu de tems & portent encore la contagion & la mort parmi les autres, en ſe mêlant avec elles dans leurs nids.

Quant aux fourmis rouges, un moyen de les détruire eſt de fouiller la terre, & de jeter quelques pots d'eau bouillante dans les fourmilières que l'on rencontre.

M. l'Abbé Roſier, dans ſon Cours d'Agriculture, donne un autre moyen. Après avoir dé-

couvert le nid des fourmis, il faut, dit-il, couvrir avec un peu d'huile la ſurface du terrein criblé de trous ; mais auparavant il faut la mouiller légèrement, afin que, ſi la terre eſt sèche, elle n'abſorbe pas l'huile & tous les inſectes quelconques, couverts d'huile, périſſent : comme ils ont tous l'ouverture de leur poumon, ou trachée artère, ſur le dos, près du corcelet, cette huile bouche la trachée ; l'animal ne peut plus reſpirer, & périt.

On cultive quelquefois les cacaoyers en Europe, par pure curioſité ; il faut pour cela que les noix ſoient plantées dans l'Amérique même, auſſi-tôt qu'elles ſont recueillies, dans des caiſſes pleines de terre, parce que ſans cela leurs germes périroient avant d'arriver. On tient les caiſſes à l'ombre, & on les arroſe fréquemment, afin d'avancer la végétation. Quinze jours après, elles commencent à pouſſer hors de terre : on les arroſera pour lors pendant la ſécherеſſe, & on les placera à l'abri des rayons du ſoleil, qui font d'autant plus de tort à ces plantes, qu'elles ſont plus jeunes. On arrache avec ſoin toutes les mauvaiſes herbes qui pourroient les étouffer. Lorſque ces jeunes plantes ſont devenues aſſez fortes pour pouvoir être tranſplantées, on les embarque dans le navire, & on les place à l'abri de vents forts, de l'eau ſalée & de la grande chaleur du ſoleil. Pendant la traverſée, on les arroſe ſouvent cependant peu à la fois, mais ſi on traverſe un climat froid, il faut avoir la précaution de les abriter autant qu'il eſt poſſible ; on ne les arroſera même plus qu'une fois par ſemaine.

Les jeunes arbres, arrivés une fois à leur

destination, on les tire avec soin des caisses; on les transplante séparément dans des pots remplis de terreau : on enfonce ces pots dans une couche de tan, de chaleur tempérée: on en couvre les vitrages pendant la chaleur du jour, pour les abriter des rayons du soleil, & on les arrose souvent & modérément: on laisse ces pots dans la couche, jusqu'à la Saint-Michel, on les transporte pour lors dans la serre chaude, & on les enfonce dans l'endroit le plus chaud de la couche de tan. Pendant l'hiver, on les arrose fréquemment, mais toujours modérément. En été on les arrose plus souvent; mais, comme les cacaoyers ne peuvent subsister en plein air dans nos climats, même pendant la saison la plus chaude de l'année, il faut les garder constamment dans la serre chaude, en lui donnant néanmoins beaucoup d'air pendant l'été, & beaucoup de chaleur pendant l'hiver. A mesure que les jeunes plantes grandissent, on les met dans de plus gros pots, sans déchirer ni froisser leurs racines; car il n'en faut pas souvent davantage pour les faire périr; il faut aussi éviter de les mettre dans des pots trop grands: on aura aussi soin de laver & de nettoyer exactement les feuilles, qui sont sujettes à se charger d'ordures, occasionnées par de petits insectes qui s'y rassemblent. En suivant exactement toutes ces précautions, on parviendra à conserver cet arbre & à le faire fleurir en France, mais il aura de la peine à y donner du fruit.

Le principal objet pour lequel on cultive les cacaoyers, est la grande consommation des amandes, pour faire du chocolat, liqueur nourrissante & gracieuse.

Les Américains, avant l'arrivée des Eſpagnols, failoient une liqueur avec le cacao, délayé dans de l'eau chaude, aſſaiſonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs, pour en augmenter le volume: tout cela joint enſemble donnoit à cette compoſition un air ſi brun, & un goût ſi ſauvage, qu'un ſoldat Eſpagnol diſoit, qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, ſi le manque de vin ne l'avoit contraint à ſe faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure: ils appeloient cette liqueur *chocolat*, & nous en avons conſervé le nom à la pâte que nous faiſons avec le cacao.

Pour la faire, on dépouille les amandes du cacao de leur écorce par le feu; on les pèle, on les rôtit dans un mortier bien chaud, & on en forme une pâte, qu'on mêle avec preſque poids égal de ſucre. Le chocolat, ainſi préparé, s'appelle *chocolat de ſanté*. Quelques perſonnes prétendent qu'il eſt bon d'y mêler une légère quantité de vanille, qui en facilite la digeſtion, par ſa vertu ſtomachique & cordiale. Lorſqu'on veut un chocolat qui flatte plus agréablement les ſens, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouſſes de vanille & des bâtons de cannelle pilés & tamiſés: on broie le tout de nouveau, & on le met en tablettes ou en moules: ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'eſſence d'ambre. Lorſque le chocolat ſe fait ſans vanille, la doſe de la cannelle eſt de deux gros par livre de cacao; mais lorſqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette doſe de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met deux ou trois gouſſes dans une livre

de cacao. Quelques fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre; mais les gens ſages doivent être attentifs à n'en point uſer, qu'ils n'en ſachent la compoſition.

Dans notre Journal, de la *Nature conſidérée*, *1778*, nous avons rapporté une nouvelle manière de compoſer le chocolat, qu'on dit de beaucoup préférable pour les perſonnes délicates.

1°. On ne fait point brûler le cacao, mais on le fait tremper dans de l'eau bouillante, qu'on change pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'on puiſſe dépouiller la féve. 2°. On lave le cacao avec de l'eau froide, lorſqu'il eſt bien épluché. 3°. On met, ſur quatre livres de cacao, une demi-livre d'amandes douces, dépouillées de leurs enveloppes. 4°. On fait mettre ce mêlange au four, enſuite on le pile avec ſoin. 5°. On met ſur ce mêlange quatre livres de belle caſſonade, & l'on broie le tout; on y ajoute enſuite deux clous de girofle & deux gros de cannelle en poudre.

Marie-Thérèſe d'Autriche, épouſe de Louis XIV, a introduit la première en France, l'uſage du chocolat.

Dans nos îles Françoiſes, on fait des pains de cacao, pur & ſans addition. Lorſqu'on veut prendre du chocolat, on réduit les tablettes en poudre, & l'on y ajoute plus ou moins de cannelle, de ſucre en poudre & de fleurs d'orange: le chocolat, ainſi préparé, eſt d'un parfum exquis & d'une grande délicateſſe. Quoique la vanille ſoit très-commune aux îles, on ne s'en ſert pas pour le chocolat.

Les amandes de cacao fourniſſent encore une huile par expreſſion, qui s'épaiſſit naturellement,

& reçoit le nom de beurre : on s'en ſert à Cayenne pour la cuiſine. Le P. Labat veut que les amandes pilées ſoient jetées dans une grande quantité d'eau bouillante, afin que leur huile ſurnageant ſoit plus facile à recueillir : enſuite, lorſqu'il ne s'en élève plus à la ſurface de l'eau, on exprime fortement le marc, en l'arroſant encore d'eau bouillante. Cette méthode ne convient qu'à l'Amérique, où les amandes récentes abondent en huile ; mais, comme elles arrivent sèches en Europe, & conſéquemment privées d'une portion conſidérable de leur humidité, on eſt obligé de les torréfier avant de les piler ; &, quand elles ont bouilli à grande eau, pendant une demi-heure, on paſſe le tout, encore bien chaud, & on l'exprime avec force : l'huile ſe raſſemble à la ſurface de la liqueur ; ſi elle n'eſt pas ſuffiſamment pure, on la fait paſſer dans pluſieurs eaux chaudes ; l'huile ſe fige par le refroidiſſement.

L'huile de cacao ſe conſerve très-longtems, ſans devenir rance ; elle n'a point d'odeur, eſt aſſez blanche & d'une ſaveur agréable ; auſſi la préfère-t-on, pour les médicamens internes, au blanc de baleine ; elle eſt très-pectorale ; elle entre dans l'opiat antiphthyſique de Marquet : on peut auſſi l'employer aux mêmes uſages que l'huile d'olive. La douleur des hémorroïdes ceſſe quelquefois promptement, quand on y applique du coton imbibé de cette huile. Les perſonnes qui y ſont ſujettes, peuvent utilement faire uſage de ce remède, deux ou trois fois par mois, pour prévenir le retour des accès, & faire fluer doucement les hémorroïdes. Les Créoles Eſpagnoles s'en ſervent pour embellir leur peau, & en ôter les rougeurs & boutons.

On fait, avec les amandes de cacao préparées à peu près comme les noix de Rouen une confiture excellente, propre à fortifier l'eſtomac, ſans trop l'échauffer. Quant à la pulpe qui ſe trouve entre la coſſe & les amandes, on en bat le mucilage pour le réduire en crême qui, ſaupoudrée d'un peu de ſucre, & légèrement arroſée d'eau de fleurs d'orange, fournit un mets très-rafraîchiſſant. Cette crême, ſans ſucre, ni eau de fleurs d'orange, eſt employée, comme l'huile de cacao, avec un papier brouillard par deſſus, pour toutes les maladies de la peau. M. Artur rapporte que l'on fait quelquefois diſſoudre dans de l'eau l'eſpèce de duvet qui accompagne le mucilage, pour obtenir une liqueur douceâtre, qui s'aigrit facilement. Cette acidité lui fait perdre une ſaveur dégoûtante, qu'elle a d'abord: mais ce n'eſt toujours qu'une boiſſon qui puiſſe convenir à des Nègres & à des Créoles.

Le chocolat n'eſt pas ſeulement alimenteux, mais il eſt encore médicamenteux: il convient, dans les maladies chroniques, en raiſon de ſes qualités réunies d'oléagineuſes, de balſamiques & de toniques. Il eſt également ſalutaire aux perſonnes qui ſont attaquées de ſcorbut, ou qui y ont des diſpoſitions. Sa faculté, douce & onctueuſe, en fait auſſi un excellent remède contre les âcretés & les fontes pituiteuſes catarrhales, qui irritent la gorge, ainſi que les parties ſupérieures de la trachée artère, qui excitent des toux violentes: on laiſſera, dans ce cas, fondre doucement dans la gorge, & de tems en tems, un peu de tablette de chocolat. Ce remède eſt aſſurément ſupérieur pour ces maladies, à toutes les tablettes de guimauve, & pour le

moins aussi gracieux au goût: c'est encore un aliment convenable pour toutes les personnes attaquées de ce pernicieux desséchement, qui conduit à la phthysie & à la consomption. La propriété onctueuse, tempérante & inaltérable du chocolat, pris habituellement, à plusieurs fois par jour, peut tenir lieu, à ces sortes de maladies, du meilleur remède qu'on puisse leur procurer, surtout si l'on y joint l'usage des végétaux farineux, des nitreux, des aqueux, tels que les laitues, les épinars, les chicorées, les borraginées, les comcombres, & autres plantes de la même classe, de même que les fruits bien choisis; il n'est pas douteux qu'il se trouve beaucoup de maladies qui passent pour incurables, & dont on pourroit néanmoins parfaitement se guérir, telles que sont les fièvres hectiques, consomptives, scorbutiques goutteuses, rhumatismales, & autres de pareille nature, si les malades pouvoient avoir la constance de se soumettre à un pareil régime, & de se laisser diriger en tout par un Médecin prudent & éclairé.

On peut encore tirer de grands avantages du chocolat, contre la phthysie pulmonaire, ou contre toute autre, qui seroit occasionnée par la présence d'un amas purulent dans quelques viscères. La grande quantité des sucs oléagineux, muqueux, que le chocolat fournit au sang, ne peut en effet manquer de corriger l'âcreté purulente, dont il seroit imprégné au moins autant que cette humeur septique en est susceptible. Nous ne connoissons réellement aucun remède plus propre que celui-là pour envelopper & émousser les âcretés quelconques, pour en réprimer les impressions malfaisantes & destruc-

tives, & empêcher l'action irritante que les sucs dégénérés du sang ont coutume de faire, dans de pareilles maladies. Les phthysiques trouvent, dans l'usage d'un bon chocolat bien préparé, un aliment médicamenteux, qu'en vain ils s'efforceroient de chercher ailleurs. Si de pareils malades s'assujetissoient à ne prendre, pour nourriture, que du chocolat & des crêmes faites avec des substances farineuses & adoucissantes, telles que la semoule, le sagou, le vermicel, le gruau de Bretagne, & autres de cette nature, il est certain qu'il en guériroit beaucoup plus, par le secours de pareils alimens, que par l'usage de quelque lait que ce soit : en un mot, le chocolat bien préparé, est tout à la fois un excellent aliment, & un très-bon remède stomachique, tant en raison de ses parties extractives connues, que des sels savonneux, balsamiques, digestifs, dont il est rempli : il est egalement pectoral, eu égard à la quantité de sucs butyreux, doux & inaltérables, qu'il contient : il a en outre une propriété singulière & bien précieuse, c'est de donner aux battemens du cœur & des artères, un développement, qui rend le pouls ample, souple & vigoureux, sans en accélérer les pulsations; il a même cela de commun avec le quinquina. On peut aussi très-bien le prescrire, comme fébrifuge, dans les fièvres intermittentes, & dans d'autres fièvres, qui reconnoissent pour cause l'épuisement, les langueurs, l'atonie, ou le défaut d'action des solides nerveux; dans ce dernier cas, il opère avec énergie par son principe huileux, fin, éthéré, rempli d'esprits recteurs. Feu M. Navier, Médecin de Châlons-sur-Marne, nous a fait part d'une observation qui prouve

le bon effet du chocolat ſur deux perſonnes épuiſées, qui étoient de l'un & de l'autre ſexes. Ces perſonnes étoient tombées dans un état de langueur & de maigreur extraordinaire, ayant une fièvre lente habituelle, ne pouvant ſoutenir, ni garder aucun aliment. La femme avoit ſurtout été réduite à toute extrémité, par des pertes abondantes. On a mis ces malades à l'uſage du bon chocolat, préparé à l'eau, pour tout remède & pour toute nourriture; moyen ſans contredit bien ſimple, mais qui néanmoins a eu aſſez d'efficacité pour les rétablir parfaitement, au grand étonnement de ceux qui les avoient vus dans leur état de dépériſſement. La femme avoit même un pouls ſi petit, qu'il s'effaçoit ſous le moindre tact: elle ne pouvoit prendre exactement quatre cuillerées de bouillon, ſans en éprouver un travail qui la mettoit en ſueur, & la faiſoit tomber en foibleſſe. Après quelque tems de l'uſage du chocolat, qu'on lui donnoit, d'heure en heure par cuillerée, comme on fait une potion cordiale, le pouls a commencé à ſe développer & à devenir grand: la malade n'éprouvoit ni travail, ni foibleſſe, en prenant de ſon nouvel aliment: on en augmenta la quantité par dégrés: on l'a rendu enſuite plus adouciſſant, en y mettant un huitième de lait, & ſucceſſivement après plus nourriſſant, en y ajoutant un peu de jaune d'œuf, & toujours ſans pain, ni aucune autre ſubſtance ſolide quelconque. Au bout d'environ ſix ſemaines ou deux mois, cette malade avoit recouvré aſſez de force & de ſanté, pour paſſer doucement à l'uſage des nourritures ordinaires, pour réprendre ſes occupations, & pour devenir mère un an après.

Il faut néanmoins obſerver que, pour que le chocolat puiſſe devenir une nourriture ou un remède ſalutaire, il ne faut pas que les premières voies ſe trouvent imprégnées de mauvais levains ; & en effet quand elles ſe trouvent engorgées, ou comme enduites de matières viſqueuſes, rien n'eſt plus à propos, que de remédier à ces vices, avant de paſſer à l'uſage du chocolat.

Un des Rédacteurs du nouveau Dictionnaire économique, dit avoir fait, avec de bonne pâte de chocolat, une eſpèce de teinture, en la faiſant bouillir doucement dans beaucoup plus d'eau qu'on n'en met communément pour faire une taſſe de chocolat. Cette liqueur ſe chargea d'une huile légère, qui lui ſervit à procurer une criſe de ſueur bénigne & des crachats, à un malade d'une fluxion de poitrine, en qui paroiſſoient preſque tous les ſymptômes d'une mort prochaine ; il lui donna, de quatre en quatre minutes, une cuillerée à café de cette teinture chaude, & alternativement une ſemblable cuillerée de bon vin vieux, puis, de loin en loin, un peu de bouillon ; ce qui le guérit parfaitement.

Les amandes de cacao paroiſſent pouvoir bien s'allier avec celles d'acajou, ſuivant quelques expériences du P. Labat.

Nous ne pouvons nous empêcher ici de rapporter les différentes préparations qu'on fait avec le chocolat, pour ne rien laiſſer à déſirer à nos lecteurs, quoique quelques-uns mal-intentionnés ſoient diſpoſés à regarder ce détail comme trivial. Dans un ouvrage économique, rien ne doit être négligé ; & nous travaillons ici plutôt pour tous les lecteurs indiſtinctement, que pour

de vrais ſavans, dont le nombre eſt bien petit dans ce ſiècle, quoique tout le monde veuille paſſer actuellement pour tel.

La première de ces préparations eſt la *manière, même la plus uſitée, de le préparer.* Pour en faire quatre taſſes, il fait mettre quatre taſſes d'eau dans une chocolatière, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper, le plus mince que faire ſe pourra, ſur un papier : ſi on l'aime ſucré, on prendra un quarteron de ſucre, ou du moins trois onces, qu'on concaſſera & qu'on mêlera avec le chocolat; lorſque l'eau bouillira, on y jettera le tout, & on remuera bien avec le bâton à chocolat; on mettra enſuite ce mêlange devant le feu, ſi on veut, &, lorſqu'il montera, on le retirera pour qu'il ne s'en aille pas par deſſus: on le fouettera bien avec un bâton, pour le faire mouſſer : à meſure qu'il mouſſera, on le verſera dans des taſſes, l'une après l'autre; ſi l'on n'en veut qu'une taſſe, il ne faut qu'une once de chocolat. Si on veut du chocolat au lait, au lieu d'eau on y mettra du lait.

La ſeconde méthode de *préparer le chocolat*, eſt de ratiſſer la pâte pure avec un couteau, ou de la frotter avec une rape plate, ſi cette pâte eſt sèche, pour que la rape ne ſe graiſſe pas. On prend, pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de cannelle en poudre, paſſées, au tamis de ſoie, & une once de ſucre pulvériſé : on met ce mêlange dans une chocolatière, avec un œuf frais entier, & on remue bien, avec le moulinet, juſqu'à ce que le tout ſoit en conſiſtance de miel liquide; enſuite, on y verſe huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, ſelon ſon goût, pendant qu'on agite forte-

ment le moulinet, pour le bien incorporer avec le reste ; après quoi on met le chocolat sur le feu, ou au bain-marie ; &, dès que le chocolat monte, on retire la chocolatière ; on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verse dans des tasses, à diverses reprises ; c'est l'œuf qui fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur on peut, immédiatement avant de la verser, y mettre une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, où on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre. Ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point ; d'ailleurs il ne fait aucun sédiment dans la chocolatière ni dans les tasses.

Une troisième préparation, qu'on fait avec le chocolat, est le *biscuit de chocolat.* Pour la faire, on fouette des blancs d'œufs en neige ; on y mêle ensuite autant de chocolat qu'il en faut pour leur donner le goût & la couleur du sucre en poudre & de la fleur de farine : on fait du tout une pâte souple : on en forme les biscuits, & on fait cuire à une chaleur modérée.

La quatrième est la *pastille de chocolat.* Pour une livre de sucre fin, vous faites fondre une once de gomme adraganthe avec un peu d'eau ; lorsqu'elle sera fondue, passez-la à travers une serviette ; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec deux tablettes de chocolat ; pilez & passez au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de sucre fin passé au tambour ; pilez le tout ensemble, en mettant le sucre peu à peu jusqu'à ce que cela vous fasse une pâte maniable ; ensuite vous l'ôtez du mortier, pour en former des pastilles de la grandeur & du dessin qu'on jugera à propos, ou des

grains de blé, de café, de pois de lentille, des coquillages, & autres chofes, à volonté.

La cinquième préparation eft ce qu'on nomme *cannelons glacés de chocolat:* pour faire fix cannelons vous en remplirez quatre avec de la bonne crême; mettez cette crême fur le feu, pour la faire bouillir; vous y mettrez enfuite une livre de fucre; vous prenez trois quarterons de chocolat, que vous faites fondre dans l'eau, en le mettant fur le feu dans une poële; &, le remuant toujours, jufqu'à ce qu'il foit en bouillie, vous y ajoutez fix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enfemble; mettez-y auffi de la crême: lorfque vous aurez bien mêlé le tout, vous le pafferez au tamis pour le mettre dans une fablotière. & pour le faire prendre à la glace: quand la crême eft prife, vous le travaillez pour le mettre dans les moules & cannelons, que vous enveloppez de papier, & pour les remettre à la place, dans un vaiffeau qui ne retienne point l'eau; lorfque vous ferez prêt à fervir, vous leur ferez quitter le moule.

La fixième préparation eft la *mouffe de chocolat.* Faites fondre fix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettrez fur un petit feu doux; remuez-le avec une fpatule; quand il fera bien fondu, & réduit comme une efpèce de bouillie, vous le retirerez de deffus le feu, pour y mettre fix jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans: vous y mettrez enfuite une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoutez-y une demi-livre de fucre; mettez le tout enfemble dans une terrine: lorfque le fucre fera fondu, & que la crême fera rafraîchie, vous finirez les mouffes.

La ſeptième préparation, eſt la *conſerve de chocolat.* Prenez deux onces de chocolat rapé; faites cuire une livre de ſucre à la premiere plume, & mettez-y votre chocolat; remuez-le pour la délayer, & dreſſez votre conſerve toute chaude.

La huitième préparation eſt le *maſſepain de chocolat.* Echaudez deux livres d'amandes douces; tenez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de ſucre à la plume; mettez-y vos amandes; deſſéchez la pâte à petit feu; tirez-la de la poële, & mettez-la refroidir: quand elle ſera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé & paſſé au tamis; & un blanc d'œuf, & vous manierez le tout enſemble: vous pourrez former une abaiſſe d'une partie de la pâte; vous la découperez avec des moules de fer blanc; vous en paſſerez à la ſeringue; vous pourrez glacer d'une glace royale ceux qui seront découpés.

La neuvième préparation eſt la *crême de chocolat.* Il faut mettre ſur un demi-ſeptier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais & trois onces de ſucre; détrempez le tout enſemble; faites-le bouillir & conſommer d'un quart, en le tournant avec une ſpatule; vous y mettrez enſuite du bon chocolat rapé, autant qu'il en faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur; après quoi vous lui donnerez cinq ou ſix bouillons; vous la paſſerez par un tamis, & vous la dreſſerez pour la ſervir froide.

La dixième préparation eſt la *glace de chocolat.* Vous prenez trois demi-ſeptiers de crême, & un demi-ſeptier de lait, que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre; vous aurez une demi-livre de chocolat, que vous ferez fondre dans

de l'eau, en le mettant dans une poële fur le feu; vous remuerez avec une fpatule ou cuiller de bois, & vous ferez réduire le tout, jufqu'à ce qu'il foit en bouillie: il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs, que vous délayerez bien avec du lait & de la crême, & que vous verferez dans la poële, avec le chocolat, pour les mêler enfemble; il faut enfuite les verfer dans une terrine, jufqu'à ce que vous foyez prêt à mettre à la glace.

L'onzième préparation eft la *crême de chocolat au bain-marie.* Délayez une once de chocolat rapé, avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait; ajoutez-y une chopine de crême & un demifeptier de lait; mêlez bien le tout; ajoutez-y du fucre à difcrétion; faites bouillir de l'eau dans une cafferole; mettez deffus le plat où vous aurez dreffé votre crême, en forte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez que quand la crême fera prife.

La douzième eft le *fromage de chocolat.* Prenez une demi-livre de bon chocolat; mettez-y environ un demi-feptier d'eau, pour la faire fondre fur le feu; vous aurez foin de remuer toujours, avec une fpatule; quand vous verrez qu'il fera bien fondu & réduit comme un bouillie légère, vous y mettrez fix jaunes d'œufs, que vous délayerez bien dedans; vous mettrez une pinte de bonne crême; faites-lui faire un bouillon; mettez-y une demi-livre de fucre; enfuite vous mettrez la crême dans la poële où eft votre chocolat, que vous remuerez bien enfemble fur le feu; lorfque les œufs feront pris, mettez votre crême dans une fablotière, pour la faire prendre à la

à la glace, que vous travaillerez à la houlette, & la mettrez enſuite dans un moule de fromage, pour la remettre à la glace.

La treizième préparation eſt la *crême veloutée au chocolat.* Prenez ſix tablettes de chocolat; coupez-les bien minces; prenez trois demi-ſeptiers de crême, & un demi-ſeptier de lait, que vous mettez dans une caſſerole, avec une écorce de citron verd-cannelle en bâton & coriandre; faites réduire aux deux tiers, & mettez-y votre chocolat, faites faire quelques bouillons; retirez, paſſez dans une ſerviette mouillée; quand elle ſera un peu plus tiède, délayez-y comme un pois de préſure, & faites-la prendre ſur des cendres chaudes: on peut la ſervir froide, ſi l'on veut.

La quatorzième eſt le *chocolat en olives.* Pilez dans un mortier une tablette de chocolat; lorſqu'il eſt fin, vous y mettez trois blancs d'œufs, avec du ſucre en poudre; il en faut ſuffiſamment, pour que vous puiſſiez en former une pâte; pilez le tout enſemble & ajoutez-y du ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin; coupez-en de petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans la main avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à meſure ſur des feuilles de cuivre; faites-les cuire dans un four doux.

La quinzième ſont les *dragées de chocolat.* Faites tremper un peu de gomme adraganthe dans un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge, en preſſant fort, pour qu'elle paſſe toute; mettez-la dans

un mortier, avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin ; abattez-la avec un rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu ; coupez-en de petits morceaux, pour les arrondir, de la groſſeur d'un pois; mettez-les ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, comme on a coutume de faire pour les dragées.

La ſeixième eſt le *diablotin de chocolat.* Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez-le amollir à l'étuve; ajoutez-y un peu d'huile d'olive, pour le bien travailler avec une cuiller; vous en prenez de petits morceaux, que vous roulez dans vos mains, pour en faire de petites boulettes groſſes comme des noiſettes, & que vous mettez ſur de petits carrés de papier, à la diſtance égale d'un bon pouce; quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin; vous en appuyez un ſur la table, & l'autre, que vous ſecouez pour les applatir, afin qu'ils ſe glacent d'eux-mêmes; vous les glacez, ſi vous voulez, avec de la nompareille blanche, & vous les piquez tous avec du canneyas; vous les faites ſécher à l'étuve.

La ſeizième préparation eſt l'*eau de chocolat.* Prenez du cacao & de la vanille; faites-les rôtir, comme ſi vous vouliez faire du chocolat; broyez enſuite le cacao, & laiſſez la vanille ſans la piler, mettez-les enſuite dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; diſtillez-les à un feu ordinaire, & ne tirez point de phlegme: quand vos eſprits ſeront tirés vous les mettrez dans un ſirop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du

ſucre fondu dans de l'eau fraîche; vous paſſerez la liqueur à la chauſſe ; & , quand elle ſera claire, vous la conſerverez pour le beſoin: la doſe, pour la recette, eſt de deux onces de cacao, d'un gros de vanille, de trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de-vie, d'une livre & demie de ſucre ; & de deux pintes, trois demi-ſeptiers d'eau.

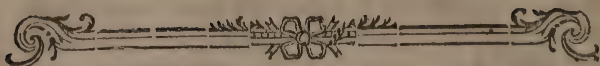
Nous avons donné ci-deſſus, pour ſeconde eſpèce du genre du cacaotier, le guazumier de Plumier, *Theobroma Guazuma, Theobroma foliis ſerratis. Linn. Syſt. Plant. edit. Reich. t. 1, p. 582. Syſtema veget. Murray, edit XIV, p. 696 Linn. Mantiſſ. 445. Roy. Lugdb. B. 47. Mill. dict. Guazuma arbor ulmifolia, fructu ex purpura nigro. Plum. gen. 36, icon. 144. Cenchramedia Jamaic. ulmifolia, fructu ovali integro verrucoſo. Plux. Alm. 92, alni fructu morifolia arbor: Flore pentapetalo flavo. Sloan Jam. 135, hiſt. 2, p. 18 Rai, Dendr. 11, der Guazuma. Linn. Pfl. Syſt. 2, p. 223;* en françois, l'orme de l'Amérique.

Les feuilles de cet arbre ſont parſemées de coton ; on n'y remarque point de bouton : ſa feuillaiſon eſt enveloppée au bord par des eſpèces de dents de ſcie pliées, imbriquées: les feuilles ſont alternes, pétiolées, en forme de cœur, drapées obtuſément & inégalement à dents de ſcie pointues, à trois nervures raboteuſes, veineuſes, luiſantes, pendantes, ſemblables aux feuilles d'ortie ; les ſtipules ſont oppoſées, en forme d'alènes, lancéolées près les rameaux, ayant à l'extérieur un pore qui donne du miel. Les pétioles ſont cylindriques, ſix fois plus courts que les feuilles, plus épais vers la feuille ;

les fleurs ſont en bouquets, ſemblables à celles de la d'Ayen; les pétales ſont jaunes, à deux arêtes pourprées; les anthères ſont au nombre de trois, & non de cinq, gemelles en chaque filament, entre les crans du nectaire campanulé, le ſtil eſt fendu en cinq au ſommet, aigu : cet arbre dort par ſes feuilles, qui ſont totalement penchées ſur des pétioles ſerrés. Cette eſpèce croît naturellement parmi les campagnes de la Jamaïque; elle eſt repréſentée dans les plantes de Plumier, pl. 144 : dans l'*Almageſtum* de Plukenet, pl. 77, fig. 2; dans nos *Dons merveilleux & diverſement colorés de la Nature, dans le règne végétal, t. 2, pl. 133*; & dans notre *Jardin d'Eden, auſſi, t. 2, pl. 130.* dans le *Syſtema naturæ* de Linæus, t. 3, édit. XII, le *theobroma anguſta* faiſoit une troiſième eſpèce du genre du cacaotier; mais M. Linné fils l'a tiré de ce genre, pour en faire un genre particulier, ſous le nom d'*abroma*; il auroit encore très-bien fait d'en tirer le guazumier de Plumier, dont le fruit eſt bien différent de celui du cacaotier, & qui, par cette raiſon, devroit conſtituer un autre genre. Le bois du guazumier eſt blanc & flexible; on en fait des cercles pour les tonneaux. Ses feuilles & ſon fruit, forment une nourriture excellente pour le bétail; auſſi, lorſque les propriétaires arrachent les bois & défrichent la terre pour la cultiver, ils ont grand ſoin d'y laiſſer les guazumiers, pour fournir de la nourriture à leur bétail, dans les tems de ſéchereſſe & de diſette de fourrage. On cultive cet arbre dans les jardins des curieux. Il ſe multiplie par ſemence, qu'on ſe procure auſſi fraîche qu'il eſt poſſible, du pays, où cet arbre croît naturellement :

on la sème, au printems, ſur une bonne couche chaude, & quand les jeunes jets ſont aſſez forts pour être levés; on les met chacun dans un petit pot, qu'on enfonce dans une couche chaude de tan: on aura la précaution de les garantir du ſoleil, jusqu'à ce qu'ils ſoient repris; au ſurplus, on les gouvernera de la même manière qu'on gouverne les cafétiers en Europe. Voyez notre *Diſſertation ſur le cafétier.*





DISSERTATION
SUR LE THÉ,
SUR SA RÉCOLTE,
Et sur les bons & mauvais effets de son Infusion.



LE caractère générique du Thé suivant le célèbre de Linné, est, d'avoir le périanthe du calice à cinq ou six folioles, très-petit, plane; les folioles sont rondes, obtuses, persistantes; les pétales sont au nombre de six, ronds, concaves, égaux, grands; les filamens des étamines sont nombreux, aux environs de deux cens, en forme de filets, plus courts que la corolle; les anthères sont simples; le germe du pistil est à globule, à trois côtes; le styl est, en forme d'alène, de la longueur des étamines, le stigmate est triple, le péricarpe est une capsule composée de trois globes, à trois loges, s'ouvrant en trois par le sommet; les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses par l'intérieur.

Le Chevalier de Linné en distingue deux espèces, le Thé bhout & le Thé vert; le Thé bhout est connu en botanique, sous les noms de *Thea bohea*, *Thea floribus sexapetalis. Lin.*



THEA BOHEA. *Linn.*

Syſt. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 589. Murray, Veget. edit. XIV, p. 495. Hort Cliff. 204, mat. med. 7, p. 239. Hill. exot., pl. 22. Blackw. t. 352. Thee. Kæmpf. Jap. 605. Thee frutex. Bart. act. 4, p. 1, t. 1. Bont. Jav. 87, t. 88. Barr. Rar. 128, T. 904. Lettſom. diſſert. Lugdb. 1769, t. 1, fig. 1 & 2. The ſinenſium. Breyn. Cent. 111, t. 112. It. 17, t. 3. Poccone muſæum, 114, t. 94. Thea. Bauh. Pin. 197. Evonymo affinis arbor Orientalis nucifera, flore roſeo. Pluk. Alm. 139, t. 88, fig. 6, der Braune Thee, oder Thee-bou. Linn. Pflanzen, Syſt. 4, p, 19.

Les feuilles de cette eſpèce ſont ellyptiques, alternes, conſiſtantes, liſſes un peu obtuſes, découpées obtuſément à dents de ſcie, ayant leurs pétioles courts, cylindriques en deſſus, boſſus; on ne remarque aucun ſtipule.

La ſeconde eſpèce eſt le Thé vert. *Thea viridis, Thea floribus enneapetalis. Linn. Syſt. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 589. Murray, Syſt. veget. edit. XIV, p, 499 Hill. exot., t. 22. Thea ſinenſis. Black., t. 351, der Grune Thee Lin. Pflanzen Syſt. 4, p. 22.* Les feuilles de cette eſpèce ſont plus longues, tandis que celles de l'eſpèce précédente ſont plus courtes; les fleurs à cinq pétales, les ſtyls ſont au nombre de trois, conglutinés, ſans être ſimples. Ces deux arbriſſeaux croiſſent dans la Chine & au Japon: la première eſpèce eſt repréſentée dans les *Amænitates Academicæ*, de Linné, t. 7, pl. 4; dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22; dans l'herbier de Blackwel, pl. 352; dans les *Amænitates Exoticæ*, de Kempfer, pl. 606; dans les mémoires de Bartholin, pl. 1; dans Bontius, pl. 88; dans les plantes rares de Barrelier;

pl. 904; dans la dissertation de Lettsom, pl. 1, fig. 1 & 2; dans les centuries de Breynius, pl. 17; dans le musœum de Boccone, pl. 94; dans l'*Almagestum* de Plukenet, pl. 88, fig. 6; dans nos *dons merveilleux* dans le règne végétal, pl. 160; dans nos *plantes nouvelles*, pl. 29 & 30; & dans notre grand *jardin de l'univers*, pl. 30 & 40. La seconde espèce est représentée dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22, & dans l'herbier de Blakwel; pl. 351.

Nous allons actuellement rapporter la description qu'en donne le docteur Coakley: Lettsom dans la dissertation qu'il a publiée sur cet arbrisseau; il fait partie, suivant lui, de la classe treizième de Linné, qui comprend les plantes polyandriques, & de l'ordre troisième de cette classe, destinée aux plantes trigyniques, quoique, dans tous les ouvrages imprimés de Linné, il soit placé dans l'ordre des modogyniques; le périanthe du calice de la fleur est à cinq pièces, fort petit, plane, ayant ses segmens ronds, obtus, permanens; la corolle est à six pétales; elle varie cependant; car on en a trouvé à trois pétales & à neuf pétales; ces pétales sont ronds, concaves, dont deux extérieurs, plus petits, enveloppant la fleur avant qu'elle soit épanouie, & les quatre intérieurs grands, égaux, recourbés avant qu'ils tombent. Les filets des étamines sont nombreux, au nombre de deux cens; il s'en est trouvé au nombre de deux cens quatre-vingts; ils sont attachés à la base du germe, filiformes, plus courts que la corolle, les anthères sont en forme de cœur, à deux loges; le germe est globuleux, triangulaire; les styls sont ronds, au nombre de trois, vers la

baſe, en forme d'alène, recourbés; de la longueur des étamines, ſerrés l'un contre l'autre, & ne formant pour ainſi dire qu'un ſeul corps au centre des étamines qui les environnent, ce qui a donné lieu a l'erreur du Chevalier de Linné; mais les ſtyls, après que les pétales & les étamines ſont tombées, s'éloignent les uns des autres, s'écartent, &, lorſqu'ils ont acquis une certaine longueur, ils ſe flétriſſent ſur le germe; les ſtigmates ſont ſimples; le péricarpe eſt une capſule formée de trois corps globuleux réunis enſemble, à trois loges, s'ouvrant à la partie ſupérieure en trois directions. Les ſemences ſont ſolitaires, globuleuſes, anguleuſes à la partie intérieure; le tronc eſt branchu, ligneux, preſque cylindrique; les auteurs varient ſur ſa hauteur: Kempfer dit en avoir vu qui avoient une aune de hauteur; les branches ſont alternes, placées ſans ordre régulier, un peu roides, tirant ſur le cendré, rougeâtres au ſommet; les pédoncules des fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles, ſont alternes, ſolitaires, courbées, à une fleur, augmentant en groſſeur vers leur extrémité, n'ayant qu'une ſeule ſtipule en forme d'alène, preſque perpendiculaire; il eſt à obſerver que les boutons à fleur naiſſent droits, qu'ils s'inclinent enſuite juſqu'au moment de la fleuraiſon, où la fleur redevient pour lors droite; les fleurs paſſées, les boutons reprennent l'inclinaiſon qu'ils avoient avant leur fleuraiſon; les feuilles ſont alternes, elliptiques, découpées obtuſément à dents de ſcie, ayant leurs bords recourbés entre les dents, échancrées à la pointe, très-entières à la baſe, glabres, luiſantes, à bulles, veineuſes en deſſus, conſiſtantes, pétio-

lées, à pétioles très-courts, & cylindriques en dessous, bossues ou voûtées & planes, cannellées en dessus. M. Lettsom prétend que cet arbrisseau n'a qu'une seule espèce, & que la différence du Thé vert & du Thé bhout dépend de la nature du sol, de la culture, & de la manière de sécher les feuilles; on a même observé que l'arbrisseau du Thé vert, planté dans le pays où étoit le Thé bhout, a produit le Thé bhout, &, *vice versâ*, M. Fougeroux de Bondaroy pense différemment sur les espèces du Thé; il en admet plusieurs espèces dans sa dissertation, qui, sans contredit, ne sont que des variétés.

Quoique la plante du Thé vienne en Chine & au Japon, cependant en général on n'importe en Europe que le Thé de la Chine; les seuls Hollandois vont au Japon, & on sait qu'ils ne nous en apportent que très-peu. Il n'y a pas plus de cent ans que nous connoissons cette substance en France; ce sont les mêmes Hollandois, qui les premiers ont commencé à s'en servir, & qui en ont répandu l'usage dans l'Europe. Nous ignorons quel fut le premier motif qui engagea les naturels de ces contrées à se servir du Thé infusé; mais il est vraisemblable que la première intention fut de corriger l'eau, qu'on dit être saumâche & de mauvais goût dans plusieurs endroits de ces climats. Le Docteur Kalm nous donne une preuve authentique des bons effets du Thé en pareilles circonstances, dans son voyage dernier de l'Amérique. Le Thé, dit-il, a différens dégrés d'estime chez les différentes nations, & je pense que nous nous porterions aussi bien, & que nos bourses en seroient beaucoup mieux, si nous n'avions ni Thé ni Café; cependant,

ajoute-t-il, je dois être impartial, & je ne puis me dispenser de dire, à la louange du Thé, que, s'il est utile, il doit l'être certainement pendant l'été, dans des voyages comme le mien, au travers d'un pays désert, où l'on ne peut porter ni cidre, ni autres liqueurs, & où en général l'eau n'est point potable, en ce qu'elle est infectée d'insectes; en pareil cas elle est fort agréable, quand elle a bouilli, & qu'on la boit avec du Thé qu'on y a infusé; je ne puis assez vanter le goût délicat qu'elle acquiert, étant ainsi préparée; elle ranime, au-delà de toute expression, un voyageur épuisé; je l'ai éprouvé moi-même, ainsi que plusieurs personnes qui ont parcouru les forêts désertes de l'Amérique; dans des voyages aussi fatiguans, le Thé est aussi nécessaire que les vivres.

La Compagnie Hollandoise des Indes Orientales introduisit la première le Thé en Europe, au commencement du siècle dernier, & le Lord Arlignton, le Lord Offary en emportèrent de Hollande en Angleterre une quantité considérable, vers 1666. Bientôt il fut adopté par des gens d'un rang distingué, &, depuis cette époque, son usage est devenu universel par dégrés; & en effet il est certain qu'avant ce tems, l'usage du Thé, même dans les Cafés publics d'Angleterre, étoit assez répandu; car, en 1660, on y avoit proposé un droit de huit deniers par gallon de cette liqueur, faite & vendue dans tous les Cafés; c'est un droit à peu près pareil, que le Roi d'Angleterre a voulu de nos jours établir sur le Thé, dont les Anglois Américains faisoient grande consommation, & qui a occasionné la désunion de ces colons Anglois de leur

mère-patrie, & les a engagés à s'établir en république indépendante.

Dès 1679, Cornelius Bontehoë, médecin Hollandois, publia un traité, dans sa langue, sur le Thé, le Café & le Chocolat; il s'y annonce comme un vrai protecteur du Thé; il ne pense pas qu'il puisse faire aucun tort à l'estomac, quand on en prendroit à l'excès, même jusqu'à cent & deux cens tasses par jour; ce qui est un peu exagéré. Les autres auteurs, qui ont écrit sur le Thé, sont Linné, Kempfer, Bartholin, Breynius, Bocone, Bauhin, Plukenet, Bontius, Maffœurs, Trigont, Hugues de Linscot, Bernard Varen, Alexandre de Rhode, Tulpius, les auteurs des Lettres édifiantes, Olearius, Vormius, Jonquet, Simon Pauli, Nieuzofs, Kircher, le père le Comte, Chamberlein, Scheuchzer, le père Labat, Mason, l'abbé Pluche, le père Duhalde, Neuman, Chambers, Onbeck, Tissot, Valmont de Bomare, Milan, M. Fougeroux de Bondaroy, M. Lettsom, Buc'hoz, dans sa *Nature considérée* & plusieurs autres.

Nous sommes principalement redevables à Kempfer des détails certains que nous avons, sur la méthode de cultiver cet arbrisseau; il l'a puisée dans le pays même, au Japon. Kempfer nous dit, que cette plante n'exige aucun jardin, ni aucun terrein particulier, & qu'elle est cultivée sur la lisière des campagnes, sans aucun égard au sol; ses semences sont renfermées dans une capsule, communément au nombre de six, mais elles n'excèdent point celui de douze ou de quinze; on en plante pêle-mêle plusieurs dans un trou, à quatre ou cinq pouces de profondeur,

à une certaine diſtance les unes des autres : ces ſemences contiennent une grande quantité d'huile, qui devient bientôt rance ; à peine en germe-t-il une cinquième partie, inconvénient qui néceſſite à en planter pluſieurs enſemble.

Dans l'eſpace d'environ ſept ans, cet arbriſſeau croît à la hauteur d'un homme ; mais comme, dans cet état, il ne porte que peu de feuilles, & qu'il croît lentement, on le rabat ; cette opération donne naiſſance à un ſi grand nombre de feuilles & de rejetons l'été ſuivant, que les propriétaires ſont abondamment dédommagés de ce ſacrifice. Quelques-uns different à le rabattre, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu à la dixiéme année.

D'après les connoiſſances qu'on peut tirer des auteurs, & des voyageurs les plus eſtimés, on cultive, & on prépare cet arbriſſeau en Chine de la même manière qu'au Japon ; mais, comme les Chinois exportent une quantité conſidérable de Thé, ils en plantent des champs entiers, ſoit pour fournir les marchés étrangers, ſoit pour leur propre conſommation ; la province de Fo-kien eſt la principale, qui fourniſſe l'empire de la Chine & l'Europe de cette denrée.

Cet arbriſſeau ſe plaît particulièrement dans les vallées, ſur les collines & ſur les rivières ; où il jouit de l'expoſition du ſoleil du midi, quoiqu'il ſupporte des variations conſidérables de chaud & de froid, quoiqu'il fleuriſſe au nord de Pekin, qui eſt preſque dans la même latitude de Rome, auſſi bien qu'à Quanton.

On avoit tenté anciennement de multiplier l'arbre du Thé par des graines tirées de la Chine ou du Japon ; mais, faute de précautions ſans

doute, ces graines nous ſont toujours parvenues rances & hors d'état de lever. Cependant on ne peut pas penſer que les habitans de ces contrées, jaloux de cette poſſeſſion, ne laiſſent ſortir les ſemences qu'après les avoir fait ſécher, & s'être aſſuré qu'elles ne germeront pas, puiſque, ayant eſſayé depuis quelques années, de mettre dans le ſable les graines auſſi-tôt qu'elles ont été recueillies, & les ayant fait germer pendant la traverſée, cet expédient a très-bien réuſſi; M. le Chevalier de Linné a reçu de la Chine, en 1763, des ſemences de Thé, qui ont très-bien pouſſé.

Les Anglois, qui s'occupent vivement de cet objet, ayant adopté ce moyen, tirent aujourd'hui de Chine, des pieds & des ſemences de Thé, & ils réuſſiſſent à multiplier cette plante chez eux. Ce qui leur a mieux réuſſi, a été de mettre les graines dans du ſable humide, contenu dans une caiſſe, que l'on a ſoin d'arroſer pendant la traverſée. Ils apportent également de Chine, de jeunes pieds de Thé, qu'ils conſervent dans de la terre humide; mais les ſemences leur ont paru juſqu'ici plus propres à ſeconder leur entrepriſe, & à multiplier cet arbre précieux. L'on peut donc croire avec raiſon qu'il eût été facile, en employant ces précautions, de tranſporter plutôt cet arbre en Europe. Cet arbriſſeau, que les Anglois mettent en eſpalier; commence à permettre qu'on en faſſe des marcottes, & par conſéquent à devenir plus commun. Feu M. le Chevalier Janſſen, connu par ſon zèle pour enrichir la France de nouvelles plantes, en a tiré un pied d'Angleterre, & après lui, pluſieurs Seigneurs François. Cet

arbriſſeau a fleuri à Paris, au jardin du Roi, chez M. le Duc de Briſſac, & chez M. le Marquis de Turgot.

Voyons actuellement comment ſe fait la récolte des feuilles du Thé : lors de la ſaiſon propre à leur cueillette, on loue des ouvriers, qui, accoutumés à ce travail, qui leur fournit les moyens de ſubſiſter, ſont très-habiles & très-prompts à remplir cette tâche; ils ne les arrachent pas par poignées, mais une à une, en obſervant de grandes précautions.

Quelque minutieux que ce travail puiſſe paroître, ils en ramaſſent depuis quatre juſqu'à dix ou quinze livres par jour. Kempfer détaille les différentes époques où on cueille ordinairement les feuilles : la première commence au midi de la nouvelle lune, qui prend en l'équinoxe du printems, formant le premier mois de l'année Japonoiſe, & tombe vers la fin de notre mois de Février, ou le commencement de Mars. Les feuilles ramaſſées dans ce tems, ſont appellées *Ficki Tsjaa*, ou *Thé en poudre*, parce qu'on les pulvériſe, & qu'on les met tremper dans l'eau chaude; ces feuilles, jeunes & tendres, n'ont que quelques jours de pouſſe, quand on les cueille, &, eu égard à leur rareté & à leur prix, elles ſont réſervées pour les Princes & les gens riches. Cette eſpèce s'appelle *Thé Impérial.*

On appelle auſſi un Thé de même nature, *Udſi Tsjaa*, ou *Tacke Saski*, des lieux particuliers où il croît; les ſoins particuliers, & les attentions ſcrupuleuſes qu'on obſerve pour cueillir les feuilles du Thé dans ces lieux, méritent bien qu'on en faſſe mention.

Udfi eft une petite ville du Japon, fur le bord de la mer, & qui n'eft pas fort éloignée de Meaco. Dans le diftrict de cette petite ville, fe voit une montagne agréable, qui porte le même nom; elle paffe pour jouir du terrein & du climat le plus favorable à la culture du Thé; auffi eft-elle enfermée de haies, & environnée d'un foffé fort large, pour la plus grande fûreté. Ces arbriffeaux forment, fur cette montagne, un plan régulier, efpacé par des allées. Il y a des perfonnes prépofées pour veiller fur ce lieu, & garantir les feuilles de la pouffière & de toute injure de l'air. Les ouvriers, qui doivent en cueillir les feuilles, quelques femaines avant de commencer cette befogne, s'abftiennent de toute nourriture groffière, & de tout ce qui pourroit porter aux feuilles le plus léger dommage; ils les cueillent avec l'attention la plus exacte, & avec des goûts fins. On prépare enfuite cette efpèce de *Thé Impérial*, ou de *Fleur de Thé*, & il eft efcorté par le Surintendant des travaux de cette montagne, avec une forte garde & un nombreux cortège, jufqu'à la Cour de l'Empereur, pour l'ufage de la famille Impériale.

La feconde cueillette fe fait, dans le fecond mois des Japonois, vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Quelques-unes des feuilles, à cette époque, ont atteint leur perfection, d'autres ne font pas encore arrivées à leur entière croiffance; mais cependant, on les cueille toutes indifféremment, & après, on les trie & affortit dans différentes claffes, fuivant leur âge, leurs proportions & leur bonté. On fépare avec un foin particulier les plus jeunes, & on les vend fouvent pour la première cueillette, ou pour

pour le Thé Impérial; le Thé cueilli dans ce tems, s'appelle *Thoosjaa* ou *Thé Chinois*, parce qu'on en fait une infuſion, & qu'on le prend à la manière Chinoiſe. Il eſt partagé, par les négocians & les marchands de Thé, en quatre ſortes qu'ils diſtinguent par autant de dénominations.

La troiſième & dernière cueillette, ſe fait au troiſième mois des Japonois, lequel tombe aux environs de notre mois de Juin, lorſque les feuilles ſont fort touffues, & qu'elles ſont parvenues à une entière croiſſance. Cette eſpèce de Thé appellée *Bontajaa*, eſt la plus groſſière, & eſt reſervée pour le peuple.

Quelques-uns ſe renferment dans deux cueillettes par an; la première & la ſeconde correſpondent à la ſeconde & à la troiſième dont nous avons parlé; d'autres n'ont qu'une cueillette générale, qu'ils font auſſi dans le même tems que ſe fait la troiſième & dernière, dont il a été queſtion; cependant ils forment différens aſſortimens de ces feuilles.

Nous avons obſervé que cet arbriſſeau croît fréquemment ſur les revers des montagnes, & ſur des lieux eſcarpés, où il eſt communément dangereux, & quelquefois impraticable de cueillir les feuilles, qui ſont ſouvent le Thé le plus précieux. Les Chinois en quelques endroits emploient un moyen ſingulier pour ſurmonter ces difficultés. Les endroits eſcarpés ſont habités par une grande eſpèce de ſinge; ils agacent, ils irritent ces animaux; pour ſe venger, ces ſinges briſent les branches; on raſſemble ces branches, & on en cueille les feuilles. Quelques peintures Chinoiſes, qui repréſentent les procédés de

cueillir & de préparer le Thé, ſemblent donner une idée de cette méthode ingénieuſe de parvenir à le cueillir dans des lieux ſi difficiles à aborder ; & depuis on a appris d'un Capitaine fort curieux, & homme de mérite, qui a été fort long-tems au ſervice de la Compagnie, & qui a voyagé ſouvent à la Chine, que cette manœuvre eſt un fait avéré.

Les Chinois cueillent le Thé dans une certaine ſaiſon ; nous ne ſommes pas bien informés ſi c'eſt dans le même tems qu'au Japon ; mais il eſt probable que la moiſſon du Thé ſe rapporte aux mêmes époques, en ce que ces peuples ont entr'eux une fréquente correſpondance, & qu'ils ont un commerce conſidérable, ouvert les uns avec les autres.

Il y a des bâtimens publics, des cabarets à Thé, pour le préparer : toute perſonne, qui n'a pas les commodités convenables, ou qui manque de l'intelligence néceſſaire à cette opération, peut y porter les feuilles, à meſure qu'elles ſèchent. Ces bâtimens contiennent depuis cinq juſqu'à dix ou vingt petits fourneaux, hauts d'environ trois pieds ; chacun d'eux porte une platine de fer, large & plate, ronde ou carrée, attachée ſur le côté, qui eſt au deſſus de la bouche du fourneau ; ce qui garantit tout à fait l'ouvrier de la chaleur du fourneau, & empêche les feuilles de tomber. Des ouvriers, aſſis autour d'une table longue & baſſe, couverte de nattes, ſur leſquelles on met les feuilles, ſont occupés à les rouler. La platine de fer échauffée, juſqu'à un certain dégré, par un petit feu allumé dans le fourneau qui eſt au deſſous, on met ſur cette platine quelques livres de feuilles nouvellement

cueillies. Ces feuilles, fraîches & pleines de sucs, pétillent, quand elles touchent la platine, & c'est l'affaire de l'ouvrier, de les remuer avec toute la vivacité possible, & avec les mains nues, jusqu'à ce qu'elles deviennent si chaudes, qu'il ne puisse pas aisément en supporter la chaleur : alors ils enlèvent les feuilles avec une sorte de pelle, qui ressemble à un évantail, & les versent sur des nattes. Ceux destinés à les mêler, en prennent une petite quantité à la fois, les roulent dans leurs mains, & dans une même direction, tandis que d'autres les éventent continuellement, afin qu'elles puissent se refroidir le plutôt possible, & conserver leur frisure plus long-tems.

Ce procédé est répété deux ou trois fois, ou plus souvent, avant qu'on mette le Thé dans les magasins, afin de faire disparoître toute l'humidité des feuilles, qu'elles puissent conserver plus parfaitement leur frisure; à chaque répétition on chauffe moins la platine, & cette opération s'exécute plus lentement, & avec précaution: alors le Thé est trié & déposé dans les magasins, pour l'usage domestique ou l'exportation.

Comme les feuilles du Thé *Fiski* doivent être ordinairement réduites en poudre avant qu'on en fasse usage, elles doivent être rôties à un plus grand dégré de séchereſſe. Quelques-unes de ces feuilles, étant cueillies fort jeunes, tendres & petites, on les plonge alors dans l'eau chaude; on les en ôte sur le champ, & on les fait sécher sans les rouler.

Les gens de campagne n'y font pas tant de façon; ils préparent leurs feuilles dans des vases

de terre. Cette opération toute ſimple répond à toutes les autres indications, leur occaſionne moins d'embarras, moins de dépenſe, & leur facilite le moyen de vendre à meilleur marché.

Enfin, pour compléter la préparation, après que le Thé a été gardé quelques mois on le tire des vaſes où on l'avoit renfermé, & on le sèche une ſeconde fois, ſous un feu doux, afin qu'il ſoit dépouillé de toute l'humidité qui pourroit s'y trouver encore, & qu'il auroit pu contracter depuis la première opération.

Le Thé commun eſt contenu dans des pots de fer, dont l'ouverture eſt étroite; mais la meilleure ſorte de Thé, celui dont font uſage l'Empereur & les grands de l'Empire, eſt renfermé dans des vaſes de porcelaine ou de la Chine. Le Bontjaa, ou le Thé le plus groſſier, eſt mis, par les gens de la campagne, dans des corbeilles de paille, faites en forme de barils, qu'ils placent ſous les toits de leur maiſon, près de l'ouverture où la fumée s'échappe, & s'imaginent que le Thé n'en ſouffre aucun dommage.

Tel eſt le précis du détail que nous devons à Kempfer, de la méthode qu'emploient les Japonois, pour cueillir & préparer leur Thé.

Dans les relations de la Chine, les auteurs ont parlé fort légèrement, & de ſa culture, & de ſa préparation. Le père le Comte, dans ſes nouveaux Mémoires ſur l'état préſent de la Chine, obſerve que, pour avoir de bon Thé, on doit cueillir les feuilles encore petites, tendres & pleines de sève. Communément ils commencent à les cueillir en Mars ou Avril, ſuivant que la ſaiſon eſt plus ou moins avancée; enſuite ils les expoſent à la vapeur de l'eau

bouillante, pour les amollir, &, dès qu'elles ont ſubi cette préparation, ils les étendent ſur des plaques de cuivre, miſes ſur le feu, qui les sèche par dégrés, juſqu'à ce qu'elles bruniſſent & qu'elles ſe roulent d'elles-mêmes, de la manière que nous les voyons

Cependant il eſt certain, d'après les papiers Chinois, qui repréſentent une peinture fidelle, quoique groſſièrement exécutée, de tous les procédés ſucceſſifs qu'ils emploient, que l'arbriſſeau du Thé, croît en grande partie dans les pays montagneux, ſur les ſommets des rochers, & ſur des rives eſcarpées, inacceſſibles en plusieurs endroits; & il ſembleroit, à en juger, par les peines, que ſe donnent les Chinois, à former des ſentiers, à établir une ſorte d'échafaud, & à appeller à leur ſecours la vengeance des ſinges, que ces lieux ont le privilège de fournir le Thé le plus précieux; il paroît, par les peintures, que cet arbre ne s'élève guères qu'à la hauteur de l'homme. Les ouvriers qui cueillent les feuilles, ne ſont jamais repréſentés qu'à terre. A la vérité ils font uſage de bâtons crochus; mais les bâtons ſemblent plutôt deſtinés à attirer les branches à eux, quand ces arbriſſeaux ſont ſuſpendus au deſſus des rivières, des ruiſſeaux ou au deſſus des lieux inacceſſibles, que de faire plier preſqu'à terre les têtes, ou les branches ſupérieures de ces arbriſſeaux.

Dès que les feuilles ſont cueillies, ils les trient, en forment divers aſſortimens, & ils les préparent, preſque de la même manière que les Japonois le pratiquent. Ils bâtiſſent des poëles ſemblables à ceux qu'on voit dans les laboratoires de chimie, ou dans les grandes cuiſines,

où les hommes travaillent & roulent les feuilles sur les platines mêmes. Il semble aussi qu'ils les font sécher deux fois. Ils les sèchent aussi au soleil ; après les avoir étendues dans des vaisseaux de peu de fond, ils les vannent, séparent les grandes feuilles des plus petites, & les nettoient de toute la poussière qui pourroit y être répandue.

Les Chinois mettent les plus belles sortes de Thés dans des vaisseaux coniques, semblables à des pains de sucre, faits de tutenaque, d'étain ou de plomb, revêtus de fines nattes de bambou, ou dans des boîtes de bois carrées, & recouvertes de plomb laminé, de feuilles sèches & de papier. C'est de cette manière qu'il est exporté dans les pays étrangers. Le Thé commun est mis dans des pots, dont on le retire pour l'empaqueter dans des boîtes ou des caisses, aussi-tôt qu'il est vendu aux Européens.

On ne doit pas oublier une circonstance qui leur fait honneur ; lorsque la moisson du Thé est finie, chaque famille ne manque pas d'en témoigner sa reconnoissance à l'Etre bien-faisant, de qui ils tiennent cette précieuse récolte.

On a déja observé que ; lors de la cueillette des feuilles, on les trie, & on en compose différens assortimens, & que les soins qu'on apporte à la préparation les multiplient ; par ce moyen on peut en augmenter considérablement les variétés ; parmi nous ces distinctions sont beaucoup limitées ; en général, nous ne connoissons que trois sortes de Thés verds & cinq de Thés bhouts.

Les Thés de la première sorte sont, 1°. l'Impérial, ou fleur de Thé, avec des feuilles larges, déliées, d'un verd gai, d'une odeur foible, délicats. 2°. *L'Hy-tiann*, ou *Hi-toong*, que nous

connoiſſons par le nom de *Thé hyſon*, ainſi appelé d'un marchand des Indes Orientales, lequel eſt le premier qui l'ait apporté en Europe ; ſes feuilles ſont étroitement roulées & petites, d'une couleur verte tirant ſur le bleu.

1°. Le *Thé ſinglo* ou *ſanglo*, qui reçut ſon nom, comme pluſieurs autres Thés, du lieu où il eſt cultivé.

Les Thés bhouts ſont, 1°. le *Soochout*, ou *Sutchouy*, que les Chinois appellent *Saatyang*, ou *Su-tyann*; il donne une infuſion de couleur verd-jaunâtre.

2°. Le *Comho*, ou *Soumlo*, ainſi appelé du lieu où il eſt cueilli ; c'eſt un Thé qui a un grand parfum, & une odeur violette. Son infuſion eſt pâle.

3°. Le *Conge*, ou *Bong-ſo*; il a une feuille plus large que le ſuivant, & l'infuſion en eſt d'une couleur plus foncée ; il reſſemble au *Thé bhout* par la couleur de la feuille.

4°. Le *Pecko*, ou *Pakoe*, appelé par les Chinois *Back-ho*, ou *Pack-ho*; on le connoît aux petites fleurs blanches qu'on y a mêlées.

5°. Le *Bhout* commun, appelé *Moji* par les Chinois, a les feuilles d'une ſeule couleur.

On a auſſi importé une ſorte de Thé, d'une forme différente du précédent, faite en gâteau ou en boules, de différentes groſſeurs.

1°. Le plus gros gâteau que j'aie vu, dit Lettſom, pèſe environ deux onces ; ce Thé reſſemble, par l'infuſion & par le goût, au bon Thé bhout.

2°. Une autre ſorte, qui eſt une eſpèce de Thé verd, qu'on appelle *Tio-té*; il eſt voûté & rond, & reſſemble aſſez à des pois.

3°. La plus petite eſpèce, ainſi fabriquée, eſt appelée *Thé poudre à canon.*

Les Chinois préparent un extrait de Thé, qu'ils débitent comme une médecine, diſſout dans une grande quantité d'eau, & lui attribuent pluſieurs effets merveilleux dans les fièvres & autres maladies, quand ils veulent procurer une tranſpiration abondante; ils fabriquent quelquefois cet extrait en petits gâteaux, qui ne ſont pas plus grands qu'une pièce de ſix ſols, ou en rouleaux d'une grandeur conſidérable.

Nous avons déja dit qu'il n'y a qu'une ſeule eſpèce de cet arbriſſeau, qui fourniſſe toutes les variétés de Thés: Kempfer, qui eſt de cette opinion, attribue ces différences du Thé au ſol, à la culture de cette plante, à l'âge des feuilles, quand elles ſont cueillies, & à leur préparation. Ces circonſtances peuvent avoir plus ou moins d'influence particulière, quoiqu'on puiſſe douter qu'elles rendent compte de toutes les variétés qu'on obſerve dans le Thé.

J'ai fait infuſer, dit Lettſom, toutes les eſpèces de Thés verds & de Thés bhouts que j'ai pu me procurer; j'ai étendu les différentes feuilles ſur du papier, pour comparer leur grandeur, leur forme, leur contexture, & pour tâcher de déterminer leur âge. J'ai trouvé que les feuilles du Thé verd étoient auſſi larges que celles du Thé bhout, & preſque auſſi fibreuſes. Ces obſervations me firent ſoupçonner que la différence ne dépend pas tant de l'âge, que d'autres circonſtances.

Nous ſavons qu'en Europe, le ſol, la culture & l'expoſition, ont une grande influence ſur toutes les eſpèces de végétaux. La différence eſt

ſouvent frappante dans la même province, & même dans le même canton; mais au Japon, & particulièrement dans le continent de la Chine, ces circonſtances doivent être encore plus remarquables, puiſque, dans quelques endroits, l'air y eſt très-froid; dans d'autres il eſt modéré, & même chaud exceſſivement. Nous ſommes perſuadés que les procédés de la manipulation doivent y entrer pour beaucoup. M. Lettſom a ſéché les feuilles de quelques plantes d'Europe, ſuivant la méthode uſitée à la Chine; elles reſſembloient ſi fort au Thé étranger, qu'on a vu, & qu'on a bu, ſans aucune eſpèce de ſoupçon, l'infuſion faite avec ces mêmes feuilles. Dans ces préparations, les feuilles ont conſervé une friſure parfaite & un beau verd, ſemblable au meilleur Thé verd; & d'autres, préparées dans le même tems, reſſembloient plus au Thé bhout.

Cependant il ne faudroit pas trop s'attacher aux réſultats de quelques expériences, ni interdire des recherches ultérieures ſur un ſujet, qui peut, dans la ſuite de tems, devenir un objet d'un intérêt plus immédiat.

Nous pouvons toujours eſſayer de découvrir ſi on n'emploie pas quelque artifice ſur le Thé, avant ſon exportation en Europe, à l'effet de produire cette différence de couleur & de parfum, particuliers à quelques eſpèces; on a trouvé repréſentés, dans une ſuite de papiers Chinois, les procédés de la préparation du Thé, & entr'autres les figures de pluſieurs perſonnes occupées vraiſemblablement à trier les différentes ſortes de Thés, à les ſécher au ſoleil, & environnées de pluſieurs vaiſſeaux remplis d'une

ſubſtance fort blanche, & en grande quantité. On ne ſait quel eſt l'uſage auquel on l'applique, ni quelle eſt cette ſubſtance. Cependant il y a tout lieu de douter qu'on l'emploie dans la fabrication du Thé.

Quelques perſonnes, ſoupçonnant que le Thé a été préparé ſur une platine de cuivre, ont attribué ſon beau verd aux parties métaliques qui s'en détachent; mais, ſi cette ſuppoſition a quelque fondement, l'alkali volatil, mêlé avec l'infuſion de Thé, détruiroit la plus légère portion de cuivre, en rendant l'infuſion bleuâtre.

D'autres, avec moins de vraiſemblance, ont attribué le verd du Thé à la couperoſe verte, mais cet ingrédient, ce vitriol factice, qui n'eſt qu'un ſel de Mars, teindroit ſur le champ les feuilles en noir; & l'infuſion du Thé ſeroit d'une couleur pourpre foncé. N'eſt-il pas plus probable qu'ils emploient, pour lui donner cette couleur, quelque teinture verte, extraite de quelque ſubſtance végétale?

Les Chinois ni les Japonois; ne font jamais uſage du Thé, qu'il n'ait été auparavant conſervé, au moins un an, parce qu'ils prétendent que, lorſqu'il eſt encore nouvellement cueilli, il eſt narcotique & trouble les ſens. Les premiers verſent de l'eau chaude ſur le Thé, & en tirent l'infuſion, comme on le pratique en Europe; mais ils le boivent tel qu'il eſt, & ſans y ajouter, ni ſucre, ni miel.

Les Japonois réduiſent le Thé en pouſſière fine, en en broyant les feuilles dans un petit moulin. Cette poudre eſt mêlée avec de l'eau chaude, en conſiſtance d'une bouillie claire, qu'ils hument à pluſieurs repriſes: c'eſt celui dont par-

ticullèrement font uſage les grands & les gens riches; il eſt fait & ſervi de la manière ſuivante.

On étale, devant la compagnie, les uſtenſiles de la table à Thé, & la boîte dans laquelle eſt renfermé le Thé en poudre; on tire de la boîte autant de poudre qu'il en pourroit contenir ſur la pointe d'un petit couteau; on la jette dans chaque taſſe, & on la mêle & remue avec un inſtrument à dents, artiſtement fait, juſqu'à ce que la liqueur écume; alors on la préſente à la compagnie, qui la hume à diverſes repriſes, tandis qu'elle eſt chaude. Suivant le père Duhalde; cette méthode n'eſt pas particulière aux Japonois, mais elle eſt auſſi d'uſage dans quelques provinces de la Chine.

Les gens du peuple, qui ſe ſervent d'un Thé plus groſſier, le font bouillir quelque tems dans l'eau, & font uſage de cette liqueur pour leur boiſſon ordinaire. Dès le matin, on remplit un chauderon d'eau, on le met ſur le feu, & on jette dans le chauderon du Thé mis dans un ſachet; ou bien, ils ajuſtent une corbeille proportionnée au chauderon; qu'on a ſoin d'aſſujetir au fond du vaiſſeau, afin qu'on puiſe l'eau ſans aucun embarras. Le *Bontsjaa* eſt le ſeul qu'on emploie de cette manière, parce qu'une ſimple infuſion n'en pourroit pas détacher ſes principes fixes & les particules réſineuſes.

Le Thé eſt la boiſſon ordinaire de tous les gens de travail en Chine. On ne les voit guères repréſentés, à quelque travail que ce ſoit, qu'on ne leur apporte la théïère & les taſſes & qu'on ne les voie placées à terre à côté d'eux. Les moiſſonneurs, les batteurs en grange & tous ceux qui travaillent dans les maiſons ou au dehors, ne ſont jamais ſans cette compagnie.

L'uſage de boire du Thé eſt devenu preſque univerſel en Europe ; ainſi tout homme peut être regardé comme juge compétent de ſes effets, au moins relativement à ſa ſanté ; mais, comme les tempéramens des hommes varient en raiſon des individus, l'infuſion de cette liqueur doit produire différens effets, ce qui eſt la vraie ſource d'un ſi grand nombre d'opinions à ce ſujet.

Ceux qui ont formé une fois un préjugé contre le Thé, laiſſent prendre à cette prévention un trop fort aſcendant ſur leur jugement, & condamnent cet uſage, comme étant univerſellement pernicieux. Ceux qui ſe jettent dans l'autre extrémité, voudroient que leur expérience particulière eût l'extenſion d'une loi générale, & attribuent à cette infuſion, les vertus les plus illimitées. Cette contrariété d'opinions a particulièrement partagé les médecins, ce qui arrivera ſur-tout toutes les fois que les préjugés & les ſuppoſitions prendront la place des expériences & des faits rapportés avec impartialité.

Cependant quelques médecins évitent de tomber dans les deux extrêmes ; ſans louer le Thé, ni le décrier en général, ils en admettent l'uſage, quoiqu'ils connoiſſent bien les inconvéniens qui en peuvent réſulter. Fixer & déterminer les bornes du bien & du mal dans l'eſpèce préſente, eſt l'ouvrage d'un eſprit éclairé & dépouillé de toute prévention. Nombre d'hommes d'âge, de conſtitution, de tempérament différent, en font uſage pendant le cours d'une longue vie, ſans s'appercevoir d'aucun mauvais effet ; d'autres au contraire en éprouvent pluſieurs inconvéniens.

Il eſt difficile de tirer des conſéquences certai-

nes des expériences faites ſur cette herbe. Les parties qui ſemblent produire ces effets oppoſés nous échappent, l'analyſe ne nous en donne que les parties les plus groſſières ; le Docteur Coakley Lettſom a fait les expériences ſuivantes, avec l'attention la plus ſuivie; mais elles ne nous apprennent pas ſuffiſamment en quoi conſiſte cette propriété agréable, relâchante & ſédative, qui eſt, pour un ſi grand nombre, douée d'une vertu qui les ranime; ni pourquoi quelques-uns en éprouvent pluſieurs effets déſagréables ; l'obſervation doit ſervir de flambeau dans cette recherche difficile, bien plus que la ſimple expérience.

J'ai pris, dit le Docteur Lettſom, quantité égale d'une infuſion d'excellent Thé verd & de Thé bhout commun, également forte; une même quantité de la liqueur, qui me reſtoit après la diſtillation, & d'eau ſimple, chacune deſquelles, contenues dans des vaiſſeaux ſéparés; j'ai mis deux drachmes de viande de bœuf, qui avoit été tué depuis environ deux jours ; le bœuf, qui avoit été plongé dans l'eau ſimple, devint putride en quarante-huit heures; mais les portions qui avoient été miſes dans les deux infuſions de Thé, & dans le réſidu de la diſtillation, n'annoncèrent aucun ſigne de putrefaction, qu'environ ſoixante-douze heures après.

2°. Dans les fortes infuſions de toutes les eſpèces de Thés verds & de Thés bhouts, que j'ai pu me procurer, j'ai mis égale quantité de ſel de Mars, qui ſur le champ a teint les infuſions d'une couleur pourpre foncée. Il eſt évident, par ces deux expériences, que le Thé verd & le Thé bhout poſſedent une vertu antiſeptique & a aſ-

trigente, lorſqu'ils ſont appliqués à la fibre d'un animal mort.

Cependant, comme j'ai ſouvent obſervé, continue le Docteur Lettſom, que l'uſage du Thé, particulièrement du beau Thé verd, dont le parfum eſt plus volatil, produiſoit un relâchement remarquable ſur pluſieurs perſonnes d'un tempérament foible & délicat, je me ſuis déterminé à pouſſer plus loin mes recherches.

1°. J'ai diſtillé une demi-livre du meilleur Thé verd & qui avoit le plus de parfum, avec de l'eau ſimple, & j'en ai tiré une once d'une eau très-odorante & très-claire, dépouillée d'huile, & qui, après l'eſſai, n'a donné aucun ſigne de qualité aſtringente.

2°. Le réſidu de la liqueur, après la ditillation, a été évaporé juſqu'à la conſiſtance d'extrait; il étoit légèrement odorant, mais avoit un goût fort amer, ſtyptigue ou aſtringent. La quantité de l'extrait peſé, a donné environ cinq onces & demie.

Pour troiſième expérience, on a injecté dans la cavité de l'abdomen, & dans le tiſſu cellulaire d'une grenouille, environ deux drachmes de l'eau odorante diſtillée. En vingt minutes la patte de derrière de la grenouille parut fort affectée; ſurvint bien-tôt après une perte totale de mouvement & de ſenſibilité; l'affection du membre continua pendant quatorze heures, & l'engourdiſſement univerſel dura environ neuf heures; après quoi l'animal recouvra par dégré ſa première vigueur.

On injecta de même une partie du réſidu du Thé verd, mais il ne produiſit aucun effet ſenſible.

Pour quatrième expérience, j'ai injecté quelques gouttes de l'eau diſtillée odorante ſur les nerfs ſciatiques, mis a nu; j'ai de même injecté la cavité de l'abdomen d'une grenouille; dans l'eſpace d'une demi-heure les extrêmités devinrent paralytiques & inſenſibles, &, environ une heure après, la grenouille mourut.

J'appliquai de même le réſidu de la diſtillation à une autre grenouille, & il n'en réſulta aucun effet ſédatif ni paralyſie ſenſible.

L'extrait diſſout dans l'eau, & appliqué aux mêmes parties, avec les mêmes circonſtances, n'eut point de ſuites remarquables.

2°. On peut conjecturer de ces expériences, que les parties relâchantes ou ſédatives, du Thé, dépendent beaucoup de ſes principes volatils odorans, qui abondent, ſur-tout dans le Thé verd, dont le parfum eſt plus exalté.

La pratique des Chinois ajoute une nouvelle autorité à ces expériences : ils ne font point uſage de cette plante, qu'elle n'ait été gardée au moins douze mois, ayant remarqué qu'elle poſſéde une vertu narcotique & vénimeuſe.

Il y a des arbres dont l'ombre eſt chargée de molécules ſi dangereuſes, qu'on ne peut s'étendre ſur le gazon, aux pieds de ces arbres, ſans éprouver de violentes douleurs de tête; ſur la cime élevée de l'Hélicon, on voit un arbre, dont la fleur tue un homme par la malignité de ſon odeur.

Quelqu'incertaines que puiſſent être les tentatives faites pour déterminer avec préciſion les effets du Thé, d'après ces ſeules expériences, obſervons & tâchons de raſſembler des faits qui puiſſent nous mettre en état de juger des effets

qu'il produit ſur la conſtitution humaine, & d'en tirer les conſéquences les plus claires ſur les dégrés de ſalubrité, & ſur les dangers qui peuvent en réſulter.

Le long & conſtant uſage du Thé, comme faiſant partie de notre régime, nous fait négliger de rechercher s'il poſsède quelques propriétés médicinales. Nous tâcherons de le conſidérer ſous ces rapports.

Le plus grand nombre de perſonnes qui jouiſſent d'une bonne ſanté, ne ſe trouvent point ſenſiblement affectées par l'uſage du Thé: elles le regardent comme un reſtaurant agréable, qui les rend propres au travail, rétablit leurs forces épuiſées. Il y a des exemples des gens qui en ont bu, depuis l'enfance juſqu'à la vieilleſſe, qui ont toujours mené une vie active, ſans ſupporter de grands travaux, qui ne ſe ſont jamais apperçu que ſon conſtant uſage leur fût nuiſible, & qui n'ont jamais reſſenti aucune incommodité qu'ils puſſent imputer aux effets de cette liqueur.

En pareille circonſtance, ces perſonnes de l'un & de l'autre ſexes pour la plupart, ſe portoient bien, étoient agiſſantes, & d'une conſtitution tempérée; quelques-unes, d'une compléxion moins robuſte, ſe plaignent cependant d'incommodité, que les partiſans même du Thé attribuent à cette plante. Elles ſe plaignent qu'après avoir bu du Thé, à déjeûner, elles ſe ſentent agitées; que leur main eſt moins ferme pour écrire, ou pour tout exercice qui exige de la préciſion dans les mouvemens. Cette incommodité ſe diſſipe bientôt, il n'en reſte point d'autres effets. Il s'en trouve qui n'en ſont point incommodés le matin; mais s'ils en boivent

après

après le dîner, ils éprouvent des agitations & une ſorte de tremblement involontaire.

Pluſieurs même ne peuvent pas en ſupporter une ſeule taſſe, ſans tomber malades ſur le champ, & ſans éprouver un dérangement d'eſtomac. Il occaſionne à quelques-uns des douleurs d'eſtomac aiguës & cruelles, ſuivies d'un tremblement univerſel; mais en général, les tempéramens délicats ſont plus affectés du fréquent uſage du Thé; ils ſont très-ſouvent attaqués de douleurs d'eſtomac & d'entrailles, d'affections ſpaſmodiques, accompagnées d'une grande effuſion d'urine pâle & liquide, d'une vive agitation des eſprits animaux, & d'une diſpoſition à être inquiétés & déconcertés par le moindre bruit & par le plus léger accident.

Cependant une des circonſtances particulières, rend plus difficiles les recherches de certains effets du Thé; je veux dire l'opiniâtreté de pluſieurs perſonnes à ne vouloir pas nous donner un détail fidele des ſenſations déſagréables, auxquelles elles ſe trouvent expoſées, après un trop grand uſage du Thé, quoiqu'elles ſe rendent bien témoignage, à elles-mêmes qu'il y auroit une extrême imprudence à en continuer l'uſage, après que l'expérience les a convaincues qu'il leur eſt nuiſible.

On ne peut pas douter qu'il ne produiſe l'inſomnie dans quelques tempéramens, lorſqu'on en boit le ſoir en trop grande quantité; il n'eſt pas bien certain que l'eau chaude, ou quelqu'autre liqueur aqueuſe, n'opère la même indiſpoſition.

Il eſt bien avéré que le Thé vivifie, rafraîchit, inſpire de la gaieté. Tous ces heureux effets ſembleroient prouver que le Thé renferme

un principe actif-pénétrant, qui communique aux nerfs une vive commotion, qui même occasionne des sensations très-désagréables, & des affections spasmodiques aux tempéramens susceptibles d'irritation. Dans les tempéramens moins susceptibles d'irritation, il répand dans l'ame une sensation douce & agréable, mais qui semble entraîner après elle une disposition à des tremblemens & à des agitations pénibles & inquiétantes.

Plus le Thé est parfait, plus ses effets sont sensibles. C'est peut-être pour cela, qu'indépendamment d'autres raisons qu'on pourroit alléguer, que la plus basse classe du peuple, qui ne peut acquérir que le plus commun; est moins exposée en général à des indispositions. Je dis en général, parce que, même dans cette classe, il y en a plusieurs à qui il est réellement fort nuisible. Ces sortes de gens le boivent tant qu'il donne quelque teinture, & le plus souvent très-chaud, dans l'intention de lui donner plus de parfum. La qualité & le dégré de chaleur les exposent aux mêmes accidens qu'éprouvent les gens d'un rang supérieur, en buvant du Thé de la meilleure qualité.

Cependant on ne doit pas oublier d'observer que, dans un grand nombre de cas, les infusions de nos plantes indigènes, telles que les menthes, le baume, le romarin & même la valériane, donnent souvent naissance à des résultats semblables, & laissent après elles cet anéantissement, cette agitation des esprits animaux, ces flatuosités, ces anxiétés spasmodiques, & autres symptômes, auxquels sont sujets le peuple, & la plupart des personnes dévouées à l'usage du Thé.

Le Thé de la première qualité produit des effets qui lui ſont particuliers, & qui ne ſe rencontrent point dans toutes les autres ſubſtances que nous connoiſſons. Cette vérité eſt avouée par tous ceux qui ont obſervé ce qui ſe paſſe en eux, & certifiée par le compte que d'autres rendent de leur ſituation, après avoir bu de cette liqueur abondamment. Les meilleures eſpèces de Thés bhouts ne ſont pas exemptes d'influences ſemblables; elles attaquent les nerfs, occaſionnent des tremblemens, des palpitations, des agitations, pour les cauſes les plus indifférentes.

Je connois, dit le Docteur Lettſom, des perſonnes des deux ſexes; qui ſont conſtamment ſaiſies de mal-aiſe, de grandes anxiétés & d'oppreſſions, toutes les fois qu'elles prennent une ſeule taſſe de Thé, & qui néanmoins boivent ſouvent pluſieurs taſſes d'eau chaude, mêlée avec du ſucre & du lait, ſans éprouver la plus légère incommodité.

Un Médecin de mes amis reçoit régulièrement cette impreſſion de la plus petite quantité de Thé dont il fait uſage. S'il en boit avant le dîner, cette liqueur affecte ſon eſtomac d'une ſenſation déſagréable, pendant quelques heures, & lui ôte l'appétit à dîner; &, quand il prend du chocolat à déjeûner, il dîne parfaitement & avec appétit, & jouit de la meilleure ſanté. S'il boit une ſeule taſſe de Thé après-dîner, il éprouve les mêmes accidens & eſt privé du ſommeil, pendant deux ou trois heures, la nuit ſuivante : mais eſt-il en ſociété, il peut prendre une taſſe d'eau chaude avec du ſucre & du miel, ſans en être aucunement incommodé.

L'opium opère ſur lui preſque les mêmes effets que le Thé, mais à un plus grand dégré; car, quand par haſard il a pris une certaine quantité de ſolution d'opium, elle ne lui procure aucune diſpoſition au ſommeil; mais elle excite dans l'eſtomac des anxiétés, un mal-aiſe, qui reſſemblent beaucoup à des nauſées. Le Docteur Lettſom dit avoir appris même d'un Médecin eſtimé à Londres, qu'il a vu pluſieurs exemples de crachemens de ſang, ſeulement pour avoir reſpiré un air chargé des parties volatiles du Thé. Ceux qui en font un grand commerce ont coutume de mêlanger différentes ſortes de Thés, pour flatter le goût des acheteurs. Cette opération ſe fait pour l'ordinaire dans les arrières-boutiques, où ils mêlent peut-être pluſieurs caiſſes enſemble, & en même tems. Ceux qui ſont employés à ce travail, en ſont fort ſouvent incommodés à la longue; les uns ſont ſubitement attaqués de crachemens de ſang ou de ſaignemens de nez; d'autres ſont tourmentés de toux violentes, qui finiſſent par la conſomption.

Nous ne rapportons ces détails, que pour prouver qu'indépendamment d'une qualité relâchante & ſédative, il exiſte dans le Thé une ſubſtance active, pénétrante, qui ne peut qu'opérer, ſur pluſieurs tempéramens, des effets ſinguliers.

Un fameux Marchand de Thé, après avoir examiné en un jour plus de cent caiſſes de Thé, par la ſimple action de les porter au nez, & cela néceſſairement pour en diſtinguer les qualités reſpectives, fut ſaiſi le lendemain de violens vertiges, de maux de tête d'un ſpaſme univerſel, de la perte de la parole & de la mémoire. Des

remèdes prompts & efficaces lui rendirent la ſanté juſqu'à un certain dégré ; mais il ne fut pas guéri totalement : la parole, la mémoire lui revinrent en partie ; mais il ne recouvra jamais ſes premières forces : ſa ſanté devint chancelante, & il perdit ſes forces par dégrés. Il fut attaqué d'une hémiplégie univerſelle, & enfin il mourut épuiſé, & perdit toute eſpèce de ſenſibilité. On peut peut-être douter que ces triſtes accidens ſoient l'ouvrage du Thé. Les exemples que nous allons rapporter pourront ſervir à confirmer la juſteſſe de nos ſoupçons, ou bien à les détruire.

Un aſſocié d'un Marchand de Thé ſe plaignoit fréquemment depuis quelques ſemaines, de vertiges & de maux de tête, après avoir examiné & mélangé différentes ſortes de Thés : les vertiges étoient quelquefois ſi conſidérables, qu'il fut néceſſaire de lui donner quelqu'un pour le ſuivre, afin de prévenir le mal qu'il pourroit ſe faire, ſoit par une chûte, ſoit par quelques autres accidens. On lui fit des ſaignées du bras fort abondantes, mais ſans qu'il en réſultât aucun ſoulagement conſtant : ſes douleurs recommençoient lorſqu'il retournoit à ſes occupations ordinaires ; enfin, on lui conſeilla de ſe faire électriſer ; les ſecouſſes furent dirigées vers la tête : le lendemain il ſe trouva ſoulagé ; mais le jour d'après ſe termina par une triſte cataſtrophe. Je le vis, quelques heures avant ſa mort. Il avoit perdu tout ſentiment, & l'uſage de preſque tous ſes membres, & il tomba tout à coup en apoplexie. Il n'eſt pas bien certain, ſi les émanations du Thé ou de l'électricité furent la cauſe de ce fatal évènement : conſidéré ſous l'un & l'autre points de vue ; ce cas mérite beaucoup d'attention.

Un jeune homme d'un tempérament délicat, avoit essayé plusieurs excellens remèdes pour un affoiblissement d'esprit, dont il étoit attaqué, & qui l'avoit jeté dans un état mélancolique, ce qui rendoit sa situation dangereuse & inquiétante pour lui, & pour ceux qui l'environnoient. Je trouvois qu'il faisoit un très-grand usage du Thé : je lui prescrivis un autre régime ; il s'y soumit, &, dans la suite, il recouvra insensiblement sa santé ordinaire. Quelques semaines après, il reçut un présent de Thé excellent ; il but pendant deux jours une quantité considérable de cette infusion : les premiers accidens reparurent, abattemens, mélancolie, perte de mémoire, tremblemens, agitations, inquiétudes, ébranlemens des nerfs ; je le vis une seconde fois, & j'attribuai son état au Thé qu'il avoit bu. Depuis cette époque, il s'est interdit cette liqueur & il jouit actuellement de sa première santé.

J'ai vu, continue ce Docteur, des personnes délicates se plaindre, pendant plusieurs années, d'abattemens & d'autres douleurs, qui sont les suites de l'affoiblissement & de l'irritation. Quoique d'habiles Médecins leur eussent ordonné des remèdes, les malades n'ont été soulagés, que lorsqu'ils se sont privés de l'infusion de cette plante exotique & aromatique. Le Docteur Lettsom, qui ne veut pas passer pour avocat partial, ni pour accusateur passionné, dit avoir vu souvent avec chagrin, que le Thé avoit des qualités pernicieuses ; car un homme né sensible & qui aime l'humanité, peut-il se refuser au plaisir de considérer combien de milliers de nos compatriotes (*les Anglois*) jouissent à la même

heure de cette liqueur amuſante? En effet, elle ſert de véhicule à d'agréables converſations; elle lie entre les deux ſexes des parties de plaiſirs innocentes; elle tient lieu d'un régal agréable, ſans le ſecours des liqueurs ſpiritueuſes; mais la juſtice exige de nous quelque ſacrifice. Pluſieurs auteurs habiles, l'opinion publique, l'expérience lui imputent la cauſe de pluſieurs incommodités grièves. Cette triſte claſſe de maladies, connues ſous le nom de maladies de nerfs, lui doit ſon origine; au moins ſont-elles cruellement aggravées par l'uſage du Thé. Prétendre les nommer, ce ſeroit tranſcrire des volumes.

L'expérience nous apprend que les effets que produit l'abus d'une liqueur aqueuſe & chaude quelconque, ſont, d'entrer promptement dans le cours de la circulation, de paſſer rapidement par la voie des urines ou de la tranſpiration, ou par quelques ſecrétions; ſes impreſſions ſur les ſolides ſont de relâcher, & conſéquemment d'affoiblir. Si ce liquide chaud & aqueux étoit en quantité conſidérable, les inconvéniens qui réſulteroient, ſeroit proportionnés, & encore plus conſidérables, s'il tenoit lieu de toute autre nourriture.

On peut avancer avec raiſon que toutes les infuſions des plantes peuvent être enviſagées ſous ce point de vue: cependant l'infuſion du Thé a deux vertus qui lui ſont propres; il eſt doué non-ſeulement d'une qualité ſédative, mais encore d'une vertu aſtringente, qui corrige en quelque façon la vertu relâchante attribuée à un liquide purement aqueux; & auſſi il eſt peut-être moins nuiſible, que quantité d'autres infuſions de plantes qui, indépendamment de ce

qu'elles n'ont qu'une légère teinture de particules aramotiques, participent fort peu de cette ſtypticité qui prévient les foibleſſes & le relâchement ; ainſi, ſi le Thé n'eſt pas de la première qualité, s'il n'eſt pas bu trop chaud, ni en trop grande quantité, il peut être préférable à toute autre infuſion végétale ; &, ſi nous conſidérons ſon énergie, ſa vertu vivifiante on conviendra que le Thé ne doit notre attachement, ni à ſon haut prix, ni à l'empire de la mode, mais à la ſupériorité que lui donnent ſur les autres végétaux, & ſon goût, & ſes effets.

En Chine, toutes les claſſes de cette nation boivent du Thé, ou plus parfait, ou plus groſſier, & en grande quantité ; la principale nourriture du peuple eſt le riz, & ſon unique boiſſon eſt le Thé. Les gens aiſés boivent pareillement du Thé ; mais ils ſe nourriſſent de mets ſucculens, & vivent dans l'abondance. Nous connoiſſons peu leurs maladies, encore moins l'influence que le Thé peut avoir à cet égard ; mais nous ſavons qu'ils ne ſe font jamais ſaigner, pour quelque cauſe que ce ſoit. Le Docteur Arnot de Quanton eſt le premier qui ait pu déterminer quelques Chinois à ſe faire ſaigner ; on en peut inférer, que les maladies inflammatoires ne ſont par extrêmement communes chez eux ; autrement, une nation qui eſt fort attachée à la vie, auroit pris le parti d'adopter un remède qui eſt preſque le ſeul dans ce cas. Nous pouvons donc conclure que les maladies inflammatoires, étant plus rares dans ce pays qu'en tout autre, les habitans doivent probablement cet avantage à l'uſage conſtant & immodéré du Thé. Si nous jetons un coup d'œil ſur les maladies

décrites avec tant d'exactitude, il y a cent ans, &, si nous les comparons avec ce que nous observons à présent, nous y trouverons peut-être des raisons qui favoriseront notre proposition ; & en effet en considérant la différence des dispositions inflammatoires du tems de Sydenham, qui a été un juge si éclairé dans ces maladies, & qui les a décrites avec tant de fidélité, il est certain qu'elles étoient alors plus communes qu'elles ne le sont actuellement ; aussi les Médecins les plus habiles & les meilleurs observateurs de nos jours, sont pour la plupart d'accord, que les vraies maladies inflammatoires sont beaucoup plus rares à présent qu'elles ne l'étoient du tems de Sydenham ; il est vrai que cette disposition, en admettant le fait, peut venir de différentes causes: indépendamment de plusieurs autres, qu'on pourroit alléguer, sur-tout pour l'Angleterre, il est probable que le Thé peut y contribuer, & principalement dans ce royaume.

Avant que le Thé fût en usage dans les Isles Britanniques, le déjeûner de ce pays étoit composé de substances plus nourrissantes, telles que le lait, préparé de différentes façons, l'ale & la bière, du rôti, des mets froids, & autres. Ces mets, les vins d'Espagne, & les vins les plus excellens, étoient à la mode parmi les personnes du plus haut rang ; & il est constant qu'un tel régime, l'exercice qu'ils prenoient habituellement, donnoient au sang, & aux fluides, une consistance bien différente de celles que peuvent fournir le Thé, un peu de lait & de crême, du pain & du beurre.

Ce n'est pas seulement au déjeûner qu'on peut attribuer en Angleterre le changement essentiel,

essentiel & si notable qu'on observe dans le système animal, mais encore au repas de l'après-dîner, qui doit aussi y entrer pour beaucoup. On présente le Thé une seconde fois à la compagnie ; on en boit, & souvent immodérement. Avant l'introduction de cette plante étrangère, il étoit d'usage de traiter ses conviés d'une manière fort différente ; on servoit des gelées, des tartes, des confitures ; que dis-je ? des viandes froides, du vin, du cidre, de la bière forte, & même des liqueurs spiritueuses, sous le nom de cordiaux, & on en faisoit peut-être un excès blâmable, & fort dangereux pour la santé.

Ce genre de repas entretenoit une disposition inflammatoire, qui étoit le résultat de la vigueur, & d'une plénitude d'un sang riche, & qui fomentoit les maladies qui tirent leur source de causes semblables. Comme le régime de nos ancêtres étoit plus substanciel, que leurs exercices étoient plus violens, & que leurs maladies, occasionnées par un sang riche, étoient plus communes qu'on ne l'observe à présent, il semble qu'on peut raisonnablement supposer que ces produits d'abattement, de foiblesse peuvent, en grande partie, être imputés à l'usage du Thé : nulle cause ne paroît, ni plus universelle, ni plus probable (*C'est toujours des Anglois, dont nous parlons, car l'usage du Thé n'est pas assez universel chez nous*).

Ces propositions une fois admises, nous pouvons facilement déterminer quand & à qui l'usage du Thé est salutaire, & à qui il peut être réputé nuisible. Il peut être décidément plus utile, par exemple, à ceux qui ont une disposition naturelle à faire un sang *riche* & inflammatoire,

eu égard à leur exercice, à leur régime, ſoit au climat ou à toutes ces choſes combinées, en ce qu'il relâche la tenſion & la trop grande roideur des ſolides, & qu'il délaie la partie de la lymphe, ſuſceptible de coagulation.

Il y a des idioſyncraſes, des tempéramens particuliers, qui oppoſent des exceptions aux loix générales. On voit, par exemple, des hommes qui jouiſſent d'une ſanté forte, conſtante, vigoureuſe & inaltérable, chez qui quelques taſſes de Thé donnent lieu à ces agitations qu'éprouvent les femmes hyſtériques; mais cet accident n'eſt pas général. Communément ces ſortes de perſonnes ſupportent bien le Thé; il les rafraîchit, il les diſpoſe à endurer la fatigue, comme s'ils avoient pris la nourriture la plus ſubſtancieuſe. Après un exercice long & violent, le Thé a la vertu excluſive de rétablir les forces épuiſées; il eſt inconteſtablement ſalubre aux perſonnes ainſi conſtituées, & il égale en propriétés s'il n'eſt même pas préférable à toutes les autres eſpèces de liqueurs agréables qui ſont actuellement en uſage.

Mais ſi nous conſidérons ce qu'on peut aiſément ſuppoſer qui arrive à ceux qui ſont d'un tempérament tout a fait oppoſé, c'eſt-à-dire, aux perſonnes délicates, foibles, dont les ſolides ſont affoiblis, dont le ſang eſt atténué & aqueux, l'appétit eſt perdu ou dépravé; qui ne ſont aucun exercice, ou qui n'en font qu'improprement dit; en un mot, à ceux dont la conſtitution n'eſt nullement diſpoſée à l'inflammation, l'uſage fréquent & immodéré de cette infuſion, ainſi que des autres aſſaiſonnemens qui l'accompagnent, doit inévitablement contri-

buer à anéantir les reſtes languiſſans de la chaleur vitale preſque éteinte.

Entre ces deux extrêmes ſe trouvent pluſieurs gradations; &, toutes choſes d'ailleurs égales, le Thé en général ſera plus ou moins utile, ou dangereux aux individus, à meſure que leurs conſtitutions ſe rapprochent plus de ces contractes. Le Docteur Lettſom obſerve, ici, qu'à moins que le Thé ſoit pris comme remède, ou après une grande fatigue, la quantité n'en eſt nullement utile; qu'on ne doit jamais le prendre trop chaud, & que le plus excellent Thé, ſpécialement le Thé verd, doit être plus ſuſpecté que le commun, ou les eſpèces mélangées.

Les expériences & les obſervations rapportées ci-deſſus, prouvent évidemment que le Thé poſsède des principes odorans & volatils, qui tendent en général à relâcher & à affoiblir le tempérament des perſonnes délicates, particulièrement quant on le boit chaud, ſans modération. Le Docteur Lettſom a connu pluſieurs perſonnes ainſi conſtituées, qui, interrogeant leur ſanté, s'étoient privées de cette infuſion à la mode, & qui s'en étoient bien trouvées; d'autres qui, malgré qu'elles euſſent obſervé que leur ſanté étoit altérée, en la ſacrifiant à leur goût pour cette liqueur, en ont continué néanmoins l'uſage, parce qu'elles n'avoient pas de quoi la ſuppléer, ſur-tout pour leur déjeûner.

Mais ſi ces perſonnes ne peuvent pas ſe paſſer de cette liqueur favorite, elles peuvent certainement la prendre avec moins de danger, en faiſant bouillir le Thé pendant quelques minutes, afin d'en faire évaporer les principes volatils,

qui ſont les plus nuiſibles, & en extraire les particules amères, aſtringentes, & les ſtomachiques, au lieu de le préparer comme on le pratique ordinairement.

Un Médecin diſtingué, de Londres, ayant pluſieurs fois éprouvé ſes effets pernicieux en le buvant, ſuivant la méthode accoutumée, s'eſt déterminé à eſſayer l'infuſion préparée d'une autre manière. Il fit infuſer le Thé dans l'eau chaude, le tranſverſa quelques heures après, & le laiſſa repoſer pendant la nuit: il le fit réchauffer le matin pour ſon déjeûner. Ce Médecin par ce moyen a pu prendre, ſans aucun inconvénient, près du double de cette infuſion, qui, lorſqu'elle étoit préparée, ſuivant l'uſage reçu, lui avoit occaſionné des attaques de nerfs très-funeſtes.

On obtient le même ſuccès en ſubſtituant aux feuilles l'extrait du Thé: le Docteur Lettſom l'a ſouvent eſſayé, en le faiſant diſſoudre dans l'eau chaude; c'eſt pour lui un ſtomachique amer, fort agréable. Comme, dans ce procédé, les particules odorantes du Thé ſont évaporées, on ſe garantit en partie de ſes effets, qui tendent à relâcher le ſyſtême nerveux, inconvénient auquel on s'expoſe, en le buvant de la manière ordinaire. Cet extrait nous a été importé de la Chine en Europe, en petits gâteaux ronds & applatis, de couleur noire, qui ne pèſent guères qu'un quart-d'once chacun. Dix grains de ces petits gâteaux, diſſous dans une ſuffiſante quantité d'eau, peuvent ſuffire à une perſonne pour ſon déjeûner. On peut le préparer ici ſans beaucoup de dépenſe & ſans embarras.

Une infuſion de fleurs de camomille romaine,

ou tout autre ſtomachique amer, pris après le relâchement, inconvénient attaché à cette plante exotique. Les infuſions amères ſont beaucoup plus ſalubres, quand on les boit froides.

Il eſt à remarquer que, dans toutes les formules & recettes, que donne le P. du Halde, pour adminiſtrer le Thé comme un remède ſtomachique, parmi les Chinois, on le fait bouillir quelque tems, & on le prépare de façon que les particules odorantes & volatiles ſe diſſipent. Cette pratique, qui s'accorde avec les expériences rapportées, peut probablement avoir tiré ſon origine de la Chine, d'après une longue expérience, & des expériences répétées & conſtatées.

En réſumant tout ce que nous venons de dire, il convient d'interdire cette infuſion aux enfans & aux jeunes perſonnes; elle affoiblit leur eſtomac, altère la faculté digeſtive, & engendre pluſieurs indiſpoſitions: il eſt rare que nous rencontrions ailleurs les principes des maladies ſcrophuleuſes auſſi ſouvent que chez la poſtérité foible & languiſſante des habitans des villes, ſur-tout en Angleterre, dont tout le déjeûner & le ſouper conſiſtent, la plupart du tems, en une foible boiſſon de Thé ordinaire, avec l'aſſaiſonnement d'uſage. Des familles plus éclairées ſe conduiſent avec plus de diſcrétion. La connoiſſance de ſes dangereux effets l'a décrédité parmi pluſieurs d'entre elles. Elle ne doit pas entrer dans le régime ordinaire des collèges & des penſions. Si on l'accorde quelquefois comme un régal, on doit en même tems inſtruire les enfans, que le conſtant uſage de cette liqueur

nuit à la ſanté, flétrit les forces & altère en général le tempérament. Tout ce que nous venons de dire touchant le régime du Thé, regarde ſpécialement l'Angleterre, où il eſt fort en uſage; car, en France, ſon uſage n'eſt pas univerſel; cependant, on doit en conclure qu'on doit éviter, dans nos contrées, d'en uſer immodérément.

En médecine, le Thé a perdu beaucoup de ſon crédit; à peine eſt-il indiqué comme un bon diaphorétique; cependant, dans les cas où il eſt néceſſaire de délayer, il relâche & facilite les ſécrétions; il eſt pour le moins auſſi utile que la plupart des infuſions: car, indépendamment de ces mêmes qualités, il paroît qu'il contient quelque vertu ſédative dans ſes principes, effet approchant d'un opiat. Ainſi que cette claſſe de remède il adoucit peut-être auſſi efficacement le mal-aiſe, que toutes nos infuſions aqueuſes; &, comme une petite doſe d'opium, il facilite ſouvent le ſommeil, & augmente la circulation des eſprits.

Lorſqu'il eſt néceſſaire de prendre une forte doſe de Thé, pour produire ou entretenir une évacuation, une tranſpiration abondante, on peut adminiſtrer très-efficacement & très-à-propos une décoction de Thé, ou une forte infuſion, particulièrement dans les maladies inflammatoires; la vertu ſédative du Thé, aidé de l'action délayante de l'eau chaude provoque en général la tranſpiration, ſans ſtimuler, ni irriter le ſyſtême nerveux. Les Chinois, le plus communément, le donnent en décoction, comme un remède dans une infinité de maladies; mais ſi on fait infuſer une grande quantité de Thé choiſi, qu'on tranſvaſe l'infuſion auſſi-tôt, afin

d'en obtenir les particules les plus volatils, & qu'on la boive chaude, elle semblera mériter la préférence, comme atténuante & comme relâchante Le Docteur Lettsom a donné plus d'une fois de bon Thé verd en substance dans un véhicule délayant, & il a observé qu'il en résultoit presque les mêmes effets que si on le prenoit en infusion. Trente grains de cette sorte de Thé, mis en poudre, pris trois ou quatre fois, à plusieurs heures d'intervalle, détendent en général les solides, diminuent la chaleur, dissipent l'insomnie, les inquiétudes & préparent à la transpiration. Cette dose, qui excite pour l'ordinaire une légère nausée, sollicite plus surement la transpiration, & mitige les symptômes qui accompagnent les maladies inflammatoires. Si on double la dose, la nausée & la maladie augmentent, & le malade éprouvera, pendant quelque tems, autour de la région de l'estomac, des douleurs, des angoisses, une pesanteur, qui, le plus souvent, disparoissent par les selles.

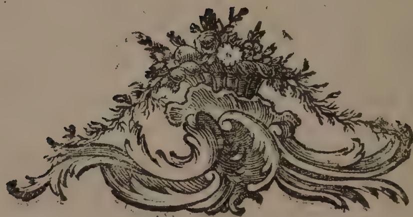
On dit qu'au Japon & à la Chine la pierre est une maladie très-rare, & que ces peuples pensent que le Thé a la vertu de la prévenir. Des personnes épuisées par les fatigues d'un long voyage, ou après un violent exercice, & affectées d'une sentation douloureuse, d'un mal-aise général, accompagné de soif & d'une chaleur ardente, en en buvant quelques tasses, trouvent un soulagement subit. Il détrempe doucement; c'est un sédatif agréable, après un long repas, quand l'estomac est chargé, que la tête est pesante, doulouleuse, & que le pouls est élevé.

En considérant le Thé sous un autre point de vue, nous observerons que, comme le luxe de toute

de toute eſpèce eſt augmenté en raiſon de l'accroiſſement des ſuperfluitésétrangères, ce luxe a contribué, plus ou moins, à ces maladies & à ces foibleſſes de nerfs qui ſont maintenant ſi fréquentes. Entre ces cauſes, l'excès des liqueurs ſpiritueuſes eſt une des plus conſidérables; mais la ſource primitive de cette pernicieuſe coutume eſt due ſouvent à la foibleſſe & à la débilité du ſyſtême nerveux, occaſionnées par l'habitude journalière de boire du Thé. Une main tremblante cherche un ſecours momentané dans quelques cordiaux: on s'imagine par-là fortifier, ranimer les nerfs affoiblis, de ſorte que ces perſonnes tombent par néceſſité dans une habitude d'intempérance, & répandent ſouvent ſur leur poſtérité nombre d'incommodités, qu'une conduite oppoſée leur auroit épargnées.

Une autre fatale conſéquence, qui réſulte de cette coutume générale de boire du Thé, en Angleterre, affecte particulièrement cette claſſe pauvre du peuple, condamnée au travail: leurs ſalaires modiques peuvent à peine ſuffire à leur procurer les néceſſités de la vie & les alimens ſains; pluſieurs ſe piquant de s'élever au niveau des perſonnes plus riches qu'eux, d'imiter leur luxe, diſſipent follement leurs petits ſalaires, pour acquérir cette herbe à la mode, & ſont aſſez inconſidérées, que de ſe priver des moyens d'acheter, pour eux & leurs familles, des alimens ſains & convenables: il eſt démontré actuellement que l'Angleterre ſeule conſomme trois millions de livres peſans de Thé. Dans la province de Fokien, en Chine, on tire de l'huile de l'amande des graines de Thé; on emploie,

dans les pays, cette huile en alimens, & pour les peintures. Dans des dessins venus de Chine, sur la façon d'y travailler les vernis on voit des ouvriers occupés à rendre dessicative l'huile de Thé, ils la remuent dans une bassine mise sur un fourneau.





DISSERTATION

EN FORME

DE SUPPLEMENT,

Sur les plantes qui peuvent remplacer le Thé.



NOUS allons très-ſouvent chercher chez l'étranger des plantes inférieures en vertu à celles que nous poſſédons ; nous avons en France pluſieurs plantes qui pourroient nous être d'une plus grande utilité que le Thé, & que les Chinois & les Japonois ſe trouveroient heureux de poſſéder. La véronique mâle occupe ſans contredit le premier rang parmi les plantes qu'on peut ſubſtituer au Thé ; preſque tous les auteurs de pratique & de matière médicale en ont recommandé l'uſage préférablement à ce végétal exotique ; pluſieurs, entr'autres, Franck, Cohauſen, Hoffman, Sattler & Goer, ont publié des Diſſertations très-ſavantes pour en démontrer la ſupériorité, & même par une convention unanime, on lui a déféré le titre de *Thé de l'Europe.*

Entre les différens Thé de la Chine, il pourroit à la vérité s'en trouver des premières qualités qui ſoient plus agréables au goût que la Véro-

nique, mais en revanche celle-ci l'emporte de beaucoup ſur tous les Thés communs & médiocres, dont le plus grand nombre fait uſage.

M. Burtin, Médecin de Bruxelles, dit que dans ſa ville pluſieurs de ſes connoiſſances ſe ſervent aujourd'hui de Véronique communément & de préférence au Thé; il ajoute même que pluſieurs en ont bu chez lui ſans être prévenus, & l'ont priſe pour du bon Thé de la Chine; & ſi quelques-uns de ceux qui en ont pris, n'y ont pas trouvé le même goût & la même ſaveur du Thé, c'eſt qu'ils ont pris la Véronique chez le premier venu, telle qu'on la trouve ordinairement, cueillie ſans ſoin, ſéchée & conſervée ſans précaution, remplie de pouſſière & d'ordure, & ſouvent ſurannée.

On ſait que les Chinois ont fait de la récolte du Thé un art. Pourquoi en Europe ne pas s'aſtreindre à quelques formalités pour la Véronique? Il ne faudroit la cueillir que pendant un tems ſec, long-tems après le lever du ſoleil; toutes les feuilles mal-ſaines, fanées & qui ne ſont pas d'un beau verd, doivent être rejetées. Après leur récolte, on les ſéchera le plus promptement poſſible, en prévenant néanmoins autant qu'on peut la diſſipation des parties volatiles; après quoi il faut les conſerver dans des bouteilles ou boëtes très-exactement fermées. Au moyen de ces précautions, auxquelles on pourra dans la ſuite en joindre d'autres que l'uſage indiquera, telles que de ne la cueillir qu'au printems, on peut être aſſuré de retrouver dans la Véronique un Thé préférable à tout autre; & comme la Véronique varie en eſpèces & en ſaveur on pourra ſatisfaire tous les goûts; le

teucrium verum a, par exemple, un goût excellent au rapport des Médecins de Berlin.

2°. Les fleurs de *bouillon blanc* peuvent auſſi très-bien remplacer le Thé, & même le ſurpaſſer par un goût beaucoup plus agréable.

3°. Les feuilles de Sainfoin, *hedyſarum onobrychis. Linn.*, ont la propriété de ſe contourner comme le Thé verd, & d'en avoir le goût & l'odeur, lorſqu'elles ſont cueillies & ſéchées avec ſoin; auſſi il arrive ſouvent que des marchands, amis du gain, en mêlent avec le Thé verd.

4°. Depuis long-tems les feuilles de Spirara, *Spiræa ſalici folia. Linn.*, ſont en uſagedans la Brabant Autrichien, au lieu de Thé, chez différentes perſonnes de la campagne.

5°. Une plante qui l'emporteroit encore ſur le Thé, eſt la Reine des bois. Feu Staniſlas I, Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de Bar, s'en eſt ſervi avec le plus grand plaiſir, pendant pluſieurs années, en guiſe de Thé.

6°. *Simon Pauli* a prétendu avoir découvert en Europe du vrai Thé dans le *myricagale*, le *gale frutex Odoratus Septemtrionalium*, le myrthe hollandois; il eſt indigène en Angleterre, en Brabant & dans pluſieurs endroits de la France, on en preſcrivoit les feuilles, mais actuellement on n'en fait plus d'uſage.

7°. Les feuilles de creſſon de roche donnent auſſi un excellent Thé, agréable au goût & utile à la ſanté, nous donnerons une diſſertation particulière ſur cette plante indigène.

8°. On peut ſubſtituer à l'uſage du Thé, celui des feuilles de ſauge, de bétoine, d'aigremoine, d'églantier & de pluſieurs autres plantes,

de même que des fleurs de sureau. Ces plantes, outre la qualité du Thé qu'elles possèdent, ont encore d'autres excellentes qualités qui doivent les faire rechercher.

9°. Le *Sideroxilon lycioïdes* nous donne aussi un excellent Thé; il se nomme vulgairement Thé de Boerrhave.

10°. Frézier vante beaucoup, dans son voyage de la mer du Sud, les vertus du *Psoralea glandulosa* de Linné. L'infusion de ses feuilles, suivant lui, est stomachique; les habitans du Chili les appliquent avec succès sur leurs blessures.

11°. Le P. Labat a cru avoir découvert la plante du vrai Thé à la Martinique; mais il paroît, d'après ce qu'il a dit, que c'est une espèce de Lysimachie, ou ce qu'on appelle Thé des Indes occidentales, Thé sauvage, Thé américain; ses feuilles, cueillies & exposées au soleil, se sèchent & se roulent d'elles-mêmes.

12°. Le genre des plantes appelé par Kœmpfer *t Subakki*, porte le caractère de la plus grande ressemblance avec le Thé; c'est le *Camellia Japonica;* ses feuilles sont si semblables à celles du vrai Thé, qu'elles tromperoient les Botanistes les plus exercés; Kœmpfer observe qu'on conserve les feuilles d'une espèce de *t Subakki*, & qu'on les mêle avec le Thé, pour pour lui donner une bonne odeur.

13°. Le Thé de Labrador, *Vezacepucha*, est trop fameux pour n'en pas parler ici. Un Georgryphille qui habite sur le mont Fichtelberg, montagne très-haute & très-stérile de la Franconie, a annoncé dans les papiers publics, il y a environ douze ans, que cinq ou six feuilles au

plus de ce Thé ſuffiſent pour deux bonnes taſſes; lorſqu'on en froiſſe une ſeule entre les doigts, elle rend une odeur ſemblable à celle des meilleurs citrons; cet agriculteur allemand en offroit même la graine à tous ceux qui en vouloient eſſayer la culture; on peut planter cette graine dans un terrein froid; il faut la garantir de l'ardeur du ſoleil & de la trop grande ſécheresse, de même que d'un froid trop vif, juſqu'à ce que la plante ſoit bien enracinée; en général, ce Thé aime un air tempéré & un ſol plus humide que ſec.

Lorſque la plante eſt parvenue à la hauteur d'un pied, on peut en couper les plus grandes feuilles, que l'on fait ſécher au grand air & à l'abri des rayons du ſoleil. Cette première eſpèce de Thé eſt la meilleure; elle répond au *Thé imperial de la Chine*; la ſeconde coupe ſe fait vers la fin d'Août de la même manière, c'eſt le *Thé verd* des Chinois; enfin, au commencement des froids, on fait la troiſième coupe; c'eſt le *Thé bhout*; c'eſt pour lors qu'on recueille la ſemence. Vers la fin de l'automne, la plante doit être tranſportée dans une bonne ſerre en hiver; l'année ſuivante, elle eſt beaucoup plus forte & produit une récolte plus abondante.

14°. Il ne faut pas auſſi oublier de dire un mot du *Caſſine vera floridanorum*. Miller aſſure que c'eſt le véritable Thé de Paraguay; il ajoute que les Indiens de la mer du Sud en font beaucoup de cas, & que les ſauvages ſeptentrionaux en font un grand uſage pour leur ſanté. Frézier, déja cité, rapporte que les Eſpagnols uſent de ce remède contre les exhalaiſons des mines du Pérou, & qu'on en fait un grand uſage à Lima;

cette liqueur eſt préférée au Thé; elle a un goût plus agréable; le commerce de ce Thé ſe fait à Santafé; on l'apporte par la rivière de la Plata. On en diſtingue deux eſpèces: l'une appelée *yerva de Palos*, & l'autre *yerva de Camini.* Celui qui vient du Paraguay, ſe vend la moitié plus cher que l'autre. Ce détail porte à croire que l'*Apalachine* & le *Thé du Paraguay* ſont deux eſpèces de ce Caſſine; le nom d'*Apalachine* eſt celui que nous lui donnons le plus communément; les Anglois le nomment *Thé de Peraguay* ou *Juppen*; mais ces conjectures méritent d'être approfondies. Nous nous étendrons plus particulièrement ſur cet objet, dans une diſſertation que nous donnerons ſur le Thé de Paraguay.

15°. On ſe ſert encore en guiſe de Thé, des feuilles de Moldavie, de même que de celles du bois de Sainte-Lucie. Quelques Suédois ont auſſi voulu ſuppléer le Thé par les feuilles de l'*Acacia ſylveſtris* ou *Prunus ſpinoſus*; d'autres par les feuilles de l'*Origan*, ceux-ci par les feuilles du *Rubus atticus*; ceux-là par les feuilles du *Chenopodium ambroſoïdes*, du *Veronica Chæmadrys*, & du *Veronica poſtrata.* Les François ont fait l'éloge du *Capraria biflora*, & M. Bernard de Juſſieu recommandoit l'infuſion du *Prinos glaber* ou *Apalachine* des Américains; mais malgré tous les éloges bien mérités de la plupart des plantes que nous avons rapportées, le Thé a toujours conſervé ſa ſupériorité.

On fait avec le Thé une liqueur excellente. Pour la faire, prenez quatre onces de *bon Thé impérial*; c'eſt le meilleur; ou à ſon défaut, du *Thé verd.* Jetez cette doſe dans une chopine

d'eau bouillante ; retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement ; donnez le tems au Thé de se développer. Cette première infusion n'étant plus que tiède vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de Thé dans neuf pintes d'eau-de-vie ; bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit jours ; si, au bout de ce tems, l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de Thé agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une preuve que le Thé n'est pas d'une qualité excellente ; en ce cas, prenez encore deux onces de Thé ; jettez-les dans un demi-septier d'eau bouillante ; tirez-en la teinture comme la première fois, & ajoutez-la à votre infusion que vous continuerez pendant huit autres jours ; il sera pour lors tems de la distiller ; vous commencerez cette opération & vous la finirez au bain-marie, en observant de passer jusqu'au plus fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront ; vous les cohoberez, en diminuant le dégré du feu ; vous continuerez la distillation au petit filet jusqu'à ce que vous en ayez tiré cinq pintes ; vous cesserez pour lors ; faites votre sirop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau ; mettez-y les cinq pintes d'esprit de Thé, & filtrez selon l'Art. La liqueur de Thé est douce & fort agréable ; elle approche assez de l'eau-de-vie d'Andaye ; elle en a les mêmes propriétés ; elle est, ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions ; comme elle est très-diurétique, elle dégage les reins & appaise les douleurs néphrétiques.

FIN.